



DIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVO CONTABLE
DIRECCIÓN DE COMPRAS
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

PROCEDIMIENTO DE SELECCION:

TIPO Y CLASE: CONCURSO PÚBLICO	Nº 1	EJERCICIO: 2025
ETAPA: ETAPA ÚNICA - NACIONAL		
MODALIDAD: SIN MODALIDAD		

EXPEDIENTE: EXP-0002472-2025-HCDN

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

Concesión de uso y explotación del comedor de legisladores de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación por el plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga.

COSTO DEL PLIEGO: SIN COSTO.

VISTA / DESCARGA DE PLIEGOS:

El pliego de bases y condiciones, como las circulares que pudieran generarse podrán consultarse y descargarse con el fin de presentarse a cotizar desde el sitio web institucional de la HCDN: www.hcdn.gob.ar seleccionando Transparencia y a continuación – Compras y Licitaciones.

PLAZO LÍMITE ESTABLECIDO PARA RECIBIR CONSULTAS:

Lugar/Dirección	Plazo
Correo electrónico compras@hcdn.gob.ar	Hasta el día: 12 de JUNIO de 2025

VISITA:

Lugar/Dirección	Plazo y Horario
Dirección General de Coordinación Logística Coordinar telefónicamente al 6075-0000, interno 5312/5296 Correo electrónico dgcl@hcdn.gob.ar	De lunes a viernes de 10:00 a 17:00 hs., hasta el día 18 de JUNIO de 2025

PRESENTACION DE OFERTAS/ACTO DE APERTURA:

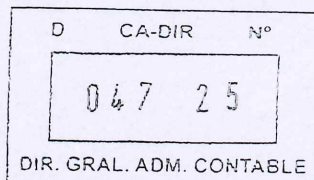
Lugar/Dirección	Plazo y Horario para presentación de ofertas
Dirección de Compras, sita en Av. Rivadavia Nº 1841, edif. Anexo "C", 6º piso, C.A.B.A.	Lunes a viernes de 10:00 a 17:00 hs., hasta el día 19 de JUNIO de 2025 – 12:00 hs.
	Día y Hora de Acto de Apertura
	El día 19 de JUNIO de 2025 – 12:30 hs.



D	CA-DIR	N°
047 25		
DIR. GRAL. ADM. CONTABLE		



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES (PBCP)



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1º. OBJETO

Concesión de uso y explotación del comedor de legisladores de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación por el plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga.

Artículo 2º. MARCO NORMATIVO DEL PROCEDIMIENTO

El presente llamado tramita bajo el procedimiento de Concurso Público, de etapa única - Nacional, sin modalidad, con encuadre legal en el artículo 9º, incisos y apartados: 1, b); 2, a); 3, a) y c); y 6 a) y lo establecido específicamente en el Título XIII, Capítulo II, artículos 91 a 104, del "Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN", aprobado mediante Resolución Presidencial Nº 1073/18, sus modificatorias y complementarias.

Artículo 3º. PLAZO DE LA CONCESIÓN / PRÓRROGA / CARACTERÍSTICAS DE LA CONCESIÓN

En forma previa al comienzo del cómputo del plazo de la concesión, quien resulte adjudicatario deberá presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN, la totalidad de la documentación requerida en el **Anexo V – "NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD A CUMPLIR POR LA ADJUDICATARIA"**, dentro de los CINCO (5) días hábiles administrativos, contados a partir de la fecha de notificación de la orden de compra al adjudicatario.

Transcurrido dicho plazo, la no presentación de la documentación o su presentación incompleta darán lugar a una intimación y habilitará un plazo extraordinario de DOS (2) días hábiles administrativos para proceder con el cumplimiento de la misma.

El incumplimiento de lo requerido en el párrafo anterior generará la imposibilidad de iniciar la entrega o desarrollo de las tareas que son objeto de la presente contratación y por consiguiente podrán iniciarse las acciones tendientes a la rescisión del contrato.

Analizada y aprobada la documentación, la citada Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo emitirá una constancia a fin de acreditar su cumplimiento, la que será notificada a la adjudicataria, al área requirente y a la comisión de recepción.

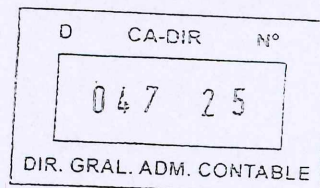
Mail de contacto: higiene.dhst@hcdn.gob.ar / teléfono: 6075-0000, interno 2245.

PLAZO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO

La concesión de servicio será por el término de DOCE (12) meses consecutivos e ininterrumpidos, contados a partir de la fecha establecida en el **Acta de Inicio**.

La Dirección General de Coordinación Logística será la encargada de convocar a la firma adjudicataria, mediante notificación fehaciente, a fin de proceder con la firma del Acta, la que se hará efectiva dentro del término de DIEZ (10) días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la **constancia del cumplimiento de las normas de higiene y seguridad** emitida por la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

PRÓRROGA



Se prevé opción de prórroga del servicio a favor de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, de conformidad con lo establecido en el artículo 12, inciso f) del citado Reglamento de Contrataciones.

CARACTERÍSTICAS DE LA CONCESIÓN

Generalidades

El destino de los bienes concedidos en uso y explotación será a los fines de prestar el servicio de comedor para los diputados y autoridades de la HCDN, quedando expresamente prohibido al concesionario destinarlos a otro uso o goce que el estipulado o hacer uso indebido de los mismos.

La Adjudicataria deberá prestar el servicio conforme las disposiciones establecidas para cocinas y comedores tratadas en los artículos 138, 139, 141, 142 y 143 del Capítulo II del Código Alimentario Argentino.

A su vez, en caso de que el proceso de elaboración de alimentos aptos para celíacos sea realizado en un establecimiento distinto al cedido en uso, el concesionario deberá dar cumplimiento a todas las condiciones estipuladas para tal actividad en el Código Alimentario Argentino.

Todo lo no previsto en el presente pliego en lo concerniente a disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial se regirá por el Código Alimentario Argentino, Ley 18.284, sus modificatorias y complementarias.

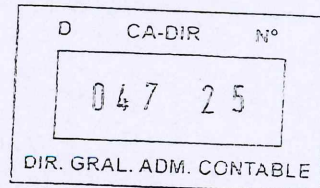
Responsabilidad por daños

El concesionario será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad de la HCDN afectados a la concesión que no obedezcan al uso normal de los mismos. Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes la Adjudicataria no formulara observación, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones.

Obras y mejoras

Cuando el concesionario quisiera efectuar mejoras edilicias, tecnológicas o de cualquier tipo en los bienes de la HCDN afectados al cumplimiento del contrato, este deberá solicitar autorización previa para llevar a cabo las mejoras propuestas, quedando sujetas a la aprobación por parte de la Dirección General de Coordinación Logística, quien podrá aceptarlas o rechazarlas a su único y exclusivo criterio. Para introducir cualquier modificación o efectuar obras de cualquier naturaleza, se requerirá el consentimiento escrito de la Dirección de Servicios Generales y la Dirección General de Coordinación Logística.

Los trabajos que se autoricen se realizarán bajo la exclusiva responsabilidad del concesionario y bajo el estricto cumplimiento de las Normas de Higiene y Seguridad en el Trabajo, debiendo en este último caso dar intervención a la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo del organismo en forma previa a su inicio. La Dirección General de Coordinación Logística controlará el desarrollo de los trabajos en todas sus etapas, contando con la supervisión de las áreas específicas del organismo con incumbencia técnica en la materia que se trate.



Todas las obras y mejoras de cualquier índole quedarán incorporadas al patrimonio del organismo y no darán lugar a compensación alguna.

Servicios básicos

El gasto que demande el consumo de energía eléctrica, agua y gas dentro del espacio afectado a la concesión correrá por cuenta de la HCDN.

Artículo 4º. VISTA / DESCARGA DE PLIEGOS Y NOVEDADES

Vista / Descarga de Pliegos

Los interesados podrán consultar y/o descargar pliegos desde el sitio web de la HCDN (www.hcdn.gob.ar). Cuando se descargue un pliego el proveedor deberá informar vía correo electrónico a la dirección de e-mail compras@hcdn.gob.ar los siguientes datos: nombre o razón social, N° de CUIT, domicilio, teléfono y dirección de correo electrónico donde serán válidas las comunicaciones que deban cursarse.

La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las condiciones que rigen el llamado a contratación por lo que no será necesaria la presentación del pliego con la oferta, a excepción de los anexos señalados en el Anexo II – Documentación Específica de la Contratación.

Novedades

A los efectos del seguimiento de novedades que puedan producirse respecto de la presente contratación e independientemente de las comunicaciones que se cursen, aconsejamos a los interesados y potenciales oferentes visitar el link:

http://www.diputados.gob.ar/secadmin/dgral_admin_ctble/dr_compras/subdireccioncomprasysseguros/dptodecompras/licitaciones/apertura.jsp

Artículo 5º. NOTIFICACIONES Y/O COMUNICACIONES

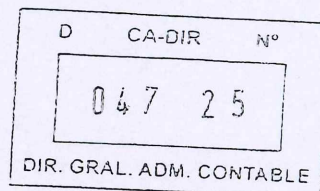
Todas las notificaciones y comunicaciones del presente llamado entre la HCDN y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes se efectuarán a la dirección de correo electrónico constituida a esos fines, la que deberán declarar, sin excepción, en la planilla o formulario de cotización al momento de constituir de su oferta.

Las notificaciones y comunicaciones cursadas por la HCDN a la dirección de correo electrónico constituida se tendrán por notificadas el día en que fueron enviadas, sirviendo de prueba suficiente las constancias que tales medios generen para el emisor.

Para el caso de que se informara una dirección de correo electrónico errónea o se detectara algún inconveniente con la misma, se tendrán por válidas, si las hubiera, las informadas en registros o bases de datos administradas por la HCDN.

Artículo 6º. VISITA PREVIA

Los interesados deberán llevar a cabo una visita previa de las instalaciones, con la finalidad de reconocer las distintas áreas de trabajo y el equipamiento disponible, hasta el plazo límite establecido en la carátula



del presente pliego.

La visita deberá acordarse previamente con el personal técnico de la Dirección General de Coordinación Logística, en el horario de 10:00 a 17:00 horas, en los siguientes teléfonos: (011) 6075-0000, Interno 5312/5296, o vía correo electrónico: dgcl@hcdn.gob.ar. Al finalizar la misma los interesados recibirán una "CONSTANCIA DE VISITA" que será completada y firmada por autoridad competente o persona designada a tal efecto, a fin de su acreditación.

Se considerará que en su visita al lugar el oferente ha podido conocer el estado en que se encuentran las instalaciones, efectuado averiguaciones, solicitado aclaraciones necesarias y que por lo tanto su oferta incluye todas las tareas necesarias para la correcta ejecución del objeto de la contratación, de acuerdo con las reglas del buen arte, aunque éstas no se mencionen expresamente en la documentación del presente concurso. En la visita el Oferente deberá recorrer las instalaciones para realizar el relevamiento de las unidades descriptas y corroborar si existieran faltantes a ser considerados en la oferta para la correcta confección de la misma.

La "Constancia de Visita" deberá ser presentada conjuntamente con la oferta.

La falta de realización de la visita previa será causal de desestimación de la oferta.

Artículo 7º. TRATAMIENTO DE CONSULTAS Y CIRCULARES AL PLIEGO DE BASES DEL LLAMADO

A los fines del tratamiento de consultas y circulares al Pliego de Bases y Condiciones del llamado se estará a lo dispuesto en los puntos 9 y 10 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El plazo límite para recibir consultas se encuentra establecido en la carátula del presente Pliego.

Artículo 8º. GARANTÍAS

Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones, los oferentes, cocontratantes y adjudicatarios deberán constituir garantías, conforme corresponda:

a) Garantía de mantenimiento de oferta:

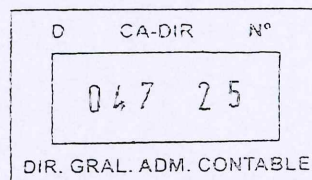
Los oferentes deberán presentar una garantía por el monto de PESOS CUARENTA MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y DOS MIL (\$40.592.000), de conformidad con lo establecido en el artículo 71, inciso I), apartado b) del Reglamento de Contrataciones, constituida bajo alguna de las formas previstas en el artículo 72 del citado cuerpo normativo.

b) Garantía de adjudicación o cumplimiento de contrato:

El adjudicatario deberá integrar la garantía de adjudicación o cumplimiento del contrato dentro del término de OCHO (8) días contados a partir de la fecha de notificación de la orden de compra al adjudicatario. La garantía deberá constituirse por un valor que represente el DIEZ POR CIENTO (10%) del importe total de la adjudicación.

c) Garantía por los Bienes afectados a la concesión:

En virtud de lo establecido en el artículo 92 inciso g) del Reglamento, el adjudicatario/concesionario deberá presentar una garantía adicional por los bienes afectados a la concesión, por todo el lapso que dure la contratación y sus respectivas prórrogas, por la suma de PESOS DIEZ MILLONES (\$ 10.000.000).



Consideraciones generales:

Se estará exceptuado de la presentación de garantías cuando el monto resultante para su constitución no fuere superior a PESOS DOSCIENTOS SETENTA MIL (\$ 270.000) conforme lo indicado en el artículo 74, inciso c) del citado Reglamento.

En caso de optar por una Póliza de Seguro de Caucción, la misma deberá encontrarse legalizada por Escribano Público, conforme lo indicado en el artículo 72, inciso e) del citado Reglamento.

Sólo se podrá presentar pagaré a la vista cuando el monto de la garantía no supere la suma de PESOS UN MILLÓN OCHENTA MIL (\$ 1.080.000). Esta forma de garantía no podrá combinarse con las restantes formas admitidas.

Cuando la ejecución de la prestación se cumpla dentro del plazo previsto para la integración de la garantía de adjudicación o de cumplimiento de contrato, él o los adjudicatarios se encontrarán exceptuados de su presentación, conforme lo establecido por el inciso e) del artículo 74 del Reglamento aprobado por Resolución Presidencial Nº 1073/18 – Excepciones a la obligación de presentar garantías.

No obstante lo previsto en las consideraciones anteriores, todos los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes contraen la obligación de responder por el importe de las garantías no constituidas, de acuerdo al orden de afectación de penalidades establecido en el Reglamento aprobado por Resolución Presidencial Nº 1073/18, a requerimiento de la HCDN, sin que puedan interponer reclamo alguno sino después de obtenido el cobro o de efectuado el pago.

Las excepciones a la obligación de presentar garantías no incluyen a las contragarantías.

Devolución de las garantías / renuncia tácita:

La Dirección de Compras deberá notificar a los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes dentro de los plazos fijados para que retiren las garantías de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Las garantías de mantenimiento de oferta, dentro de los DIEZ (10) días de notificado el acto administrativo de adjudicación o el acto por el cual se ponga fin al procedimiento de selección.
- b) Las garantías de cumplimiento del contrato o las contragarantías, dentro de los DIEZ (10) días de producida la recepción definitiva por parte de la Comisión de Recepción, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

Si los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, no retirasen las garantías dentro del plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos a contar desde la fecha de la comunicación que lo informe, implicará la renuncia tácita a favor de la HCDN de lo que constituya la garantía, procediendo la tesorería del organismo a efectuar las acciones detalladas en el artículo 75 del Reglamento aprobado por Resolución Presidencial Nº 1073/18, según corresponda.

Artículo 9º. ALCANCE DE LAS PROPUESTAS

Alcance de las propuestas

Las propuestas, conforme el caso, deberán comprender e incluir la provisión de todos los componentes que fueran necesarios; como así también comprometer la ejecución de todas las actividades, tareas y trabajos, establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones y en las Especificaciones técnicas y de aquellos que, sin estar explícitamente indicados, resultaren necesarios para la correcta ejecución de la contratación.



La oferta contendrá la documentación en la que conste las especificaciones y características técnicas, marcas de los elementos o materiales. No se aceptará la expresión "Según Pliego" como definición de las propuestas.

Marcas

Para el caso en que se mencionaren marcas y tipos en el presente pliego, tendrán por finalidad determinar las características y el nivel de calidad de los materiales a utilizar. Deberá entenderse que es al sólo efecto de señalar las características generales de lo solicitado. Si la oferta no especifica marca, se entenderá que es la requerida. El oferente podrá proponer otros equivalentes, cargando, oportunamente, con la responsabilidad de demostrar dicha equivalencia y quedando a criterio del organismo su aceptación o rechazo.

Artículo 10º. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS

En virtud de lo dispuesto en el punto 15 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de SESENTA (60) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar su oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos a contar desde el día del vencimiento efectivo del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por el término de TREINTA (30) días corridos y así sucesivamente.

Artículo 11º. FORMA DE COTIZACIÓN

Los oferentes deberán volcar sus ofertas económicas, en la planilla de cotización prevista en el **Anexo IV** del presente pliego. Se entenderán todos los importes ofertados como finales, con IVA incluido.

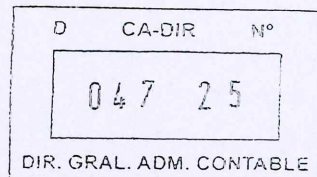
Para los casos en que se detectan errores de cotización, se estará a lo dispuesto por el artículo 50 del Reglamento aprobado por Resolución Presidencial Nº 1073/18.

Artículo 12º. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Los oferentes deberán presentar junto con su oferta la documentación indicada en el **Anexo I – "Inscripción en el Registro de Proveedores de la HCDN"** y en el **Anexo II – "Documentación específica de la contratación"**, como así también cualquier otro requisito tratado expresamente en el pliego del llamado.

Artículo 13º. DE LOS OFERENTES

De conformidad con el artículo 47 inciso a) del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios para la HCDN aprobado por la RP Nº 1073/2018, si el oferente no hubiera cumplido con sus obligaciones impositivas y/o previsionales, conforme las disposiciones vigentes dictadas por la Agencia de Recaudación y Control Aduanero (ARCA); o si el oferente no se encontrare inscripto en el Registro de Proveedores de la HCDN, o bien, encontrándose inscripto no haya procedido a actualizar o confirmar la información suministrada en el lapso de un año, será intimado por la HCDN para la subsanación de la deficiencia de que se trate, de conformidad con los artículos 36 y 48 del Reglamento antes citado.



Para acceder al sistema y crear un usuario deberá ingresar a:

<https://proveedores.hcdn.gob.ar/cliente>

Para acceder al manual de uso del sistema deberá ingresar a:

<https://www4.hcdn.gob.ar/newsletter/img/20190415/Guia Proveedores.pdf>.

Artículo 14º. PLAN DE TRABAJO

Los oferentes deberán presentar un Plan de Trabajo que dé cuenta del modo en que pretenden dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas. El mismo tiene por objeto conocer las ventajas y potencialidades relativas de las propuestas a partir de sus diferencias en los factores que hacen a la prestación del servicio.

Como mínimo, el Plan de Trabajo deberá contemplar los siguientes puntos:

1) Chef supervisor:

Curriculum Vitae firmado del chef a cargo de la supervisión del servicio.

2) Propuesta estética:

Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el comedor de diputados;

Fotografías de presentación de platos;

Fotografías de vajilla y platería a utilizar.

3) Propuesta culinaria:

Propuesta de carta menú, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos en el pliego.

Se valorará la creatividad y la calidad nutritiva de las preparaciones.

4) Propuesta de servicio integral:

Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

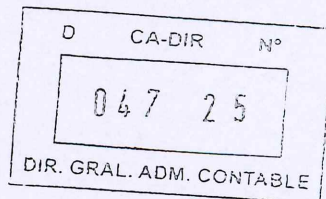
El plan de trabajo es un requisito no subsanable. La no presentación del mismo será causal de desestimación de la oferta.

Artículo 15º. CRITERIO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS / PREADJUDICACIÓN

El criterio de Evaluación y Selección de ofertas será global. En atención a la relevancia del servicio que se concursa y a las características particulares del mismo se procederá a la evaluación de las ofertas conforme lo establecido en el **Anexo VI – Matriz de evaluación – Parámetros de evaluación de ofertas / Criterios de Evaluación y Selección de Ofertas**.

Serán sometidos a evaluación aquellos oferentes que cumplan con los requisitos de admisibilidad y con la documentación requerida en el **Anexo I – “Inscripción al registro de proveedores de la HCDN”** y en el **Anexo II – “Documentación específica de la contratación”**, como así también cualquier otro requisito tratado expresamente en el pliego del llamado.

Preadjudicación



La preadjudicación recaerá sobre aquella oferta que, ajustándose a lo requerido por los pliegos de bases y condiciones Generales, Particulares, de Especificaciones Técnicas y Anexos, resulte la más conveniente para el organismo, teniendo en cuenta el puntaje máximo obtenido en la matriz de evaluación, la cual contempla el factor económico, la capacidad e idoneidad técnica, la capacidad económica – financiera y la gestión de calidad, así como los demás términos de la oferta.

Artículo 16º. COMUNICACIÓN DEL DICTAMEN DE EVALUACIÓN

El dictamen de evaluación de las ofertas deberá ser notificado a los oferentes dentro de los TRES (3) días a contar desde su firma. Asimismo, será exhibido, difundido y comunicado fehacientemente por alguno de los medios habilitados a tal fin conforme lo dispuesto en el artículo 116 del Reglamento aprobado por Resolución presidencial Nº 1073/18.

Los interesados podrán formular impugnaciones al dictamen dentro del plazo fijado en el artículo 55 del citado Reglamento.

Artículo 17º. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

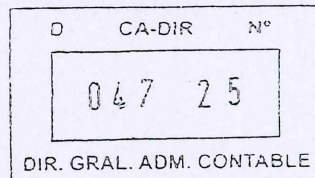
Además de las obligaciones previstas en el art. 98 del Reglamento de Contrataciones, en el presente pliego y en el pliego de especificaciones técnicas, el concesionario estará obligado a:

- a) Prestar el servicio conforme las disposiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino. Normas que también deberán ser respetadas en el caso de que el concesionario tuviera que elaborar alimentos en un establecimiento distinto al cedido en uso.
- b) Colocar en los locales otorgados a la concesión los afiches, infografía y publicaciones que la HCDN oportunamente indique.
- c) Deberá ejecutar todo lo no previsto en el presente pliego y en las especificaciones técnicas, y todo aquello que esté implícito en el objeto de la contratación, para así permitir el completo, correcto y óptimo cumplimiento de las prestaciones encomendadas.

Artículo 18º. FALTA DE RESTITUCIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DEL CONCESIONARIO

Si una vez extinguida la relación contractual el concesionario no hubiese restituido los bienes en el plazo fijado en el inciso h) del artículo 98 del Reglamento de Contrataciones, dentro de los DIEZ (10) días corridos de vencido el contrato o de comunicada su rescisión, se lo intimará para que desaloje el lugar. De persistir el incumplimiento, una vez vencido el término para proceder al desalojo, se efectuará la desocupación administrativa, trasladándose los efectos que sean de propiedad de aquél al sitio que se designe, quedando establecido en tal caso que, la HCDN no será responsable por los deterioros o pérdidas que sufran los mismos, quedando a cargo del concesionario los correspondientes gastos de traslado y depósito.

En caso de que el inventario de cierre registrara faltantes de los bienes cedidos, éstos deberán ser repuestos por otros que reúnan las mismas características y calidad, para lo que la Dirección de Servicios Generales podrá intimar al adjudicatario, otorgándole un plazo de entre CINCO (5) y DIEZ (10) días para realizar el reintegro.



Artículo 19º. OBLIGACIÓN DE INDEMNIDAD

El adjudicatario se obliga a mantener indemne al Organismo contratante y a su personal, frente a reclamos o contingencias de cualquier naturaleza, que se deriven de la ejecución de la presente contratación, atribuibles a su parte o a sus dependientes, subcontratistas o proveedores o cualquier otro tercero, en cualquiera de las etapas de cumplimiento de este contrato, haciéndose responsable por todos los gastos y costos de cualquier naturaleza, que resultaren necesarios para resolverlos, incluidos los gastos causídicos si los hubiere.

También mantendrá indemne al Organismo contratante y a su personal, de cualquier responsabilidad emergente por reclamos ante el incumplimiento de leyes laborales y previsionales, pago de cualquier tipo de indemnizaciones, independientemente de su naturaleza, incluyendo aquellas motivadas por enfermedades o accidentes de trabajo. En ese sentido, el Cocontratante se encuentra obligado a contratar los seguros que en este Pliego se mencionan, sin perjuicio de contratar otros que estime indispensables o necesarios para cumplir con esta cláusula de indemnidad, y haciéndose responsable por los riesgos o costos que los seguros no cubran, así como también por todos los gastos y costos de cualquier naturaleza que resultaren necesarios para resolverlos y solventarlos. Asimismo, se deberá contemplar a los ejecutores de las obras y mejoras que efectuó el concesionario.

Por lo tanto, el Cocontratante será responsable por los daños y perjuicios que ocasionen al Organismo contratante y a su personal el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, sin perjuicio de las responsabilidades emergentes del régimen de penalidades y/o sanciones previstas en el presente Pliego.

Sistemas patentados: Los derechos para el empleo de artículos y dispositivos patentados se considerarán incluidos en la cotización de la oferta. El adjudicatario será el único responsable por los reclamos que se promuevan por el uso indebido de patentes.

Artículo 20º. SEGUROS Y LEGISLACIÓN LABORAL

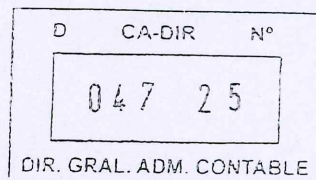
El Adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

SEGUROS

a) Accidentes de trabajo (ART)

Será responsable de su personal por accidentes de trabajo, por lo que contratará un seguro que cubra la totalidad de las obligaciones fijadas por la Ley sobre Riesgos de Trabajo N° 24.557, y sus normas modificatorias y complementarias.

Este seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales e inculpables amparando las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria y/o muerte, accidente in itinere y prestación médico-farmacéutica y toda otra contingencia y/o prestación contemplada en la Ley N° 24.557 y sus decretos reglamentarios, por el monto máximo fijado por la legislación vigente. Si el Adjudicatario afectara personal que no se encontrare bajo relación de dependencia, éste deberá contar con una cobertura por Accidentes Personales, por un monto individual según las normativas vigentes. Este seguro reviste el carácter de principal, cualquier seguro contratado por la HCDN



será en exceso y no contribuirá a la cobertura aquí requerida. Finalmente deberá presentar copia del alta temprana del personal contratado (AFIP).

b) Seguro de Vida Obligatorio

En un todo de acuerdo a lo normado por el Decreto Nº 1567/74 y sus modificatorias

En caso de no contar con la póliza, por estar en emisión, deberá presentar certificado de cobertura con la nómina del personal asegurado.

c) Seguro Responsabilidad Civil / Régimen de Responsabilidad Frente a Terceros y Personal

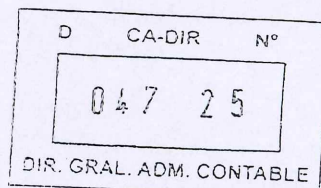
La HCDN no asumirá responsabilidad alguna y quedará desligada respecto de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el Adjudicatario y el personal que éste ocupare a los fines de cumplir con sus obligaciones contractuales y que, en consecuencia, pudiera implicar o no la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia. Igual criterio se hace extensivo a las obligaciones previsionales e impositivas que recaigan sobre el Adjudicatario.

Asimismo, la HCDN no asumirá responsabilidad alguna por reclamos de terceros con los que el Adjudicatario hubiere contratado a los fines de cumplir con las obligaciones emergentes de la normativa vigente, los Pliegos de Bases y Condiciones Generales, Particulares y de Especificaciones Técnicas correspondientes. En el caso de que la contratista recurra a empresas subcontratistas, las mismas deberán cumplir con todas las obligaciones previstas en los pliegos licitatorios para el contratista de la Administración.

De la misma forma, el Adjudicatario es exclusivamente responsable de toda reclamación o acción de terceros que pudiere establecerse por razón de cualquier daño o perjuicio ocasionado a personas o cosas o sus anexos; ya sea por cualquier material, maquinaria o implementos usados o por negligencia, culpa, omisión o imprudencia de él y de sus empleados afectados a las tareas a su cargo. En ese sentido, el Adjudicatario deberá tomar seguro por las responsabilidades civiles por daños y perjuicios a terceros o de propiedad de terceros, incendio y siniestro; en caso de que el monto de dicho seguro no alcanzare a cubrir los daños provocados, la diferencia resultante correrá por parte del Adjudicatario.

En caso de subcontratación, con carácter previo y por escrito, el adjudicatario deberá solicitar autorización a la HCDN respecto de la incorporación de un subcontratista. La HCDN se reserva el derecho de revocar la autorización concedida cuando lo considere conveniente para la realización de la obra y sin que esto genere responsabilidad alguna a su cargo. Autorizada una subcontratación, el subcontratista se compromete a respetar todas las exigencias establecidas en la normativa vigente y en los Pliegos que rigen la presente contratación. Al mismo tiempo, el adjudicatario se compromete a mantener indemne a la HCDN respecto de cualquier reclamo que la subcontratista pudiere efectuarle, incluidos los gastos causídicos que pudieren derivar de aquél. La subcontratación no liberará al adjudicatario de las obligaciones asumidas con motivo de la adjudicación, siendo éste responsable del cumplimiento del contrato en todos y cada uno de sus términos, con independencia de que el incumplimiento sea directamente imputable a su subcontratista, en cuyo caso éste último será solidariamente responsable con aquél.

La cobertura del Seguro de Responsabilidad Civil deberá ser no menor a CINCO MILLONES DE PESOS (\$5.000.000).



d) Contratación de los Seguros

El Adjudicatario deberá contratar los seguros detallados en el presente Pliego, cuya vigencia deberá abarcar la totalidad del período contractual, e incluir la renovación automática de los mismos hasta la efectiva finalización del contrato, incluidas las prórrogas. La contratación de los seguros aquí referidos resulta independiente de aquellos otros que le sean legalmente exigibles al Adjudicatario por su actividad a fin de cubrir los posibles daños o pérdidas que afecten a sus bienes o los de sus empleados, como consecuencia de su actividad.

Las compañías aseguradoras con las cuales contrate el Adjudicatario las coberturas exigidas en el presente Pliego deben contar con autorización de la Superintendencia de Seguros de la Nación y contar con calificación de riesgo mínima en Categoría "A".

El adjudicatario deberá presentar copia certificada de la Póliza de Seguros de Riesgos de Trabajo junto con la nómina del personal interviniente y la constancia del último pago. La HCDN no autorizará el ingreso a sus dependencias, de ninguna persona que no se hallare previamente autorizada a hacerlo.

El adjudicatario deberá contemplar en todos los seguros contratados la cláusula de no repetición a favor de la HCDN.

LEGISLACIÓN LABORAL

a) Seguridad Social

El Adjudicatario deberá cumplir respecto del personal afectado a las tareas con todas las obligaciones emergentes de la Legislación Laboral y de la Seguridad Social. El personal y/o terceros afectados por el Adjudicatario de la presente contratación en el cumplimiento de las obligaciones asumidas por éste, carecerán de relación jurídica alguna con la HCDN. Estarán a exclusivo cargo del Adjudicatario los salarios, seguros, cumplimiento de leyes y cargas sociales y previsionales y cualquier otra erogación, sin excepción, vinculados con la ejecución contractual, quedando expresamente liberada la HCDN por tales conceptos, y sin que se configure solidaridad alguna entre ambos.

RESPONSABILIDAD DEL ADJUDICATARIO

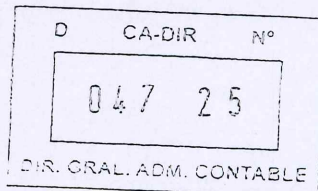
a) Higiene y Seguridad:

El Adjudicatario deberá cumplir estrictamente con las Normas de Higiene y Seguridad dispuestas para el presente llamado, contenidas en el **Anexo V** del presente Pliego.

Artículo 21º. FISCALIZACIÓN

El objeto de la presente contratación reviste el carácter de especial, necesario y continuo para el normal desenvolvimiento de la HCDN, por lo que no puede suspenderse, retardarse y/o discontinuarse.

El personal que designe la HCDN llevará a cabo tareas de fiscalización de la prestación de modo permanente, verificando el cumplimiento de las condiciones del presente pliego y la normativa vigente en la materia. Las observaciones e incumplimientos que resulten de esas tareas quedarán asentadas en el libro de comunicaciones. Toda fiscalización y/o supervisión será responsabilidad del área requirente o de la persona que ésta designe, quedando expresamente excluido el concesionario de dicha función.



a) Fiscalización Administrativa

La HCDN podrá efectuar el control de los libros de contabilidad del concesionario y toda otra documentación vinculada con el cumplimiento del contrato, como así también verificar el cumplimiento de las obligaciones previsionales e impositivas por parte de la supervisión o de los funcionarios que esta autorice.

El concesionario deberá facilitar el ingreso de supervisores autorizados a todas las instalaciones y firmar las actas de infracción que eventualmente se labren.

A su vez, deberá permitir el ingreso de personal de la Dirección de Servicios Generales y/o la Dirección General de Coordinación Logística, o del personal técnico autorizado por ésta, toda vez que las circunstancias exijan su intervención para subsanar en forma inmediata problemas que afecten instalaciones o infraestructura común del edificio.

b) Fiscalización de la Concesión

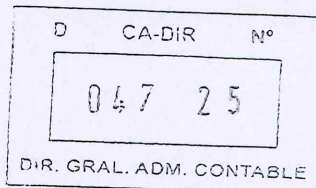
La HCDN podrá supervisar, en forma y frecuencia aleatorias, la recepción, preparación y distribución de los alimentos. Asimismo, podrá tomar muestras de los platos elaborados a fin de realizar su análisis bromatológico, para lo que se suscribirá un Acta de toma de muestra.

En caso de que todo o parte del proceso de elaboración de alimentos se realice en un establecimiento distinto al cedido en uso, podrá controlar en dicho establecimiento el cumplimiento de lo hasta aquí expuesto y asimismo el cumplimiento de las condiciones estipuladas respecto de las instalaciones en el Código Alimentario Argentino.

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de la fiscalización mencionada, con especial consideración de los siguientes:

- I. Los requerimientos, acciones y etapas de la provisión del servicio: los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición, calidad y conservación; distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.
- II. La calidad nutritiva de cada uno de los componentes de los platos servidos;
- III. El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso;
- IV. El ajuste a las condiciones del presente pliego en todos los aspectos relativos al personal, utensilios y vajilla.
- V. El cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros, documentación y elementos a proveer.
- VI. Las condiciones de higiene y limpieza.

Si hubiere dudas con relación a la mercadería recibida y/o utilizada, la HCDN se reserva el derecho de dar intervención a la autoridad con competencia en materia de Higiene y Seguridad Alimentaria del ámbito local, con posibilidad de decretar la previa suspensión o interrupción de su entrega hasta tanto esa repartición se expida favorablemente sobre las condiciones de la misma. El concesionario será civil y penalmente responsable por la comercialización de alimentos (sólidos o líquidos), de plazo vencido y/o en estado no apto para su consumo.



La Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN estará facultada para llevar a cabo auditorías de higiene y seguridad en el trabajo a la empresa adjudicataria sin previo aviso a la misma, mediante inspecciones, a los fines de verificar el cumplimiento por parte de la adjudicataria y/o subcontratista de todas las normas, indicaciones y recomendaciones establecidas en el presente pliego referidas a la materia de su competencia, previo aviso a la Dirección de Servicios Generales.

La HCDN podrá, en situaciones de urgencia o que a su juicio representen riesgos al personal y/o equipos, suspender la ejecución de las tareas total o parcialmente hasta revertir dicha situación.

El adjudicatario deberá contar con un libro de quejas en el comedor, que será objeto de fiscalización por parte de la HCDN. Deberá estar numerado correlativamente.

La falta de una o varias hojas o pedazos de alguna de estas será objeto de la aplicación de las penalidades que correspondan.

c) Libro de comunicaciones

Deberá habilitarse un "Libro de Comunicaciones" a los efectos de asentar las observaciones que estime correspondan, o bien, toda información de importancia técnica, operativa o legal en lo que refiera estrictamente a la ejecución y el control del servicio. Servirá para establecer comunicación fehaciente entre la firma adjudicataria y HCDN, por intermedio de la Dirección de Servicios Generales, como así también para asentar incumplimientos en la prestación. Estos Libros permanecerán en la Dirección de Servicios Generales. La adjudicataria designará al Responsable del Servicio con concurrencia diaria, a los efectos de recibir y/o asentar tales comunicaciones.

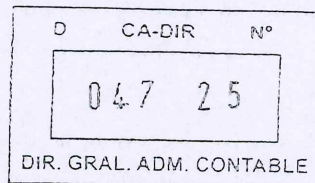
El mismo será provisto por el adjudicatario el día previo al comienzo del servicio, siendo reemplazado a su término hasta que finalice la prestación.

Las observaciones asentadas por la Supervisión, durante la vigencia del contrato, deberán ser firmadas por la concesionaria o su representante dentro de las 24 horas del requerimiento. Aun cuando ésta considere que la observación excede los términos del contrato, deberá notificarse de ella sin perjuicio de presentar a la HCDN, un reclamo fundado, fundamentando detalladamente las razones que le asisten para no cumplimentar la orden y quedará obligada a cumplirla en el plazo que establezca la supervisión en la referida notificación.

La negativa por parte de la concesionaria o su representante a suscribir el asiento de observaciones implicará la presunción de veracidad de los hechos contenidos en el mismo, salvo prueba en contrario; en tal caso, el acta será suscripta por DOS (2) funcionarios de la HCDN.

Artículo 22º. SUSPENSIÓN DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La HCDN podrá suspender la ejecución del contrato ante cualquier incumplimiento, por parte de la adjudicataria, de las obligaciones a su cargo. Dicha suspensión deberá ser debidamente certificada por la supervisión correspondiente con expresa mención del incumplimiento que la genere. En ningún caso, la mencionada suspensión dará lugar a responsabilidad patrimonial a cargo de la HCDN, no pudiendo la adjudicataria reclamar el resarcimiento de consecuencia económica alguna, derivada de la suspensión ordenada en los términos antedichos.



Artículo 23º. PENALIDADES

a)- Penalidades

Por observaciones en la prestación y en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas para la presente contratación los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes serán pasibles de las penalidades y sanciones establecidas en el Título XV del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN.

Para la aplicación de penalidades y sanciones los días se entenderán corridos según el plazo determinado en el artículo 3 del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Sin perjuicio de ello, se prevé que el INCUMPLIMIENTO o CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO de las obligaciones y prestaciones a cargo del concesionario, establecidas en el presente pliego de cláusulas particulares, en los pliegos generales, anexos, especificaciones técnicas y normativa de aplicación, que a criterio de la HCDN sean considerados LEVES, darán lugar a la aplicación de las siguientes penalidades:

a.1). Multa:

El concesionario que -previa intimación fehaciente de la HCDN- no subsanase la infracción incurrida considerada leve, será pasible de multas de conformidad con lo establecido en el artículo 100 del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN, aprobado por Resolución Presidencial N° 1073/2018, las que se aplicarán de acuerdo a los siguientes porcentajes:

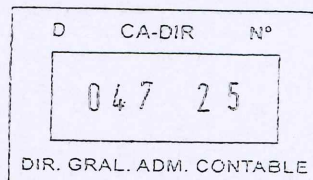
- a).1).1- Multa inicial: correspondiente al CINCO POR CIENTO (5%) de la contribución del mes (canon) en que ocurra la falta;
- a).1).2.- Multa por segunda falta: correspondiente al DIEZ POR CIENTO (10%) de la contribución del mes (canon) en que ocurra la falta;
- a).1).3.- Multa por tercera falta: correspondiente al QUINCE POR CIENTO (15%) de la contribución del mes (canon) en que ocurra la falta.

b) Afectación de penalidades

Efectuada la pertinente notificación de la penalidad impuesta, será de aplicación el artículo 111 del Reglamento de Contrataciones de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN, aprobado por RP 1073/2018.

c) Rescisión

De conformidad con lo previsto en el artículo 99, inciso d) del Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN, aprobado por RP 1073/2018, a partir de la aplicación de la tercera penalidad, se podrá proceder a la rescisión del contrato por culpa del concesionario. Ello, sin perjuicio de los demás supuestos de rescisión previstos en el Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HCDN, aprobado por Resolución Presidencial N° 1073/2018 y Pliegos de la Contratación.



d) Incumplimientos no imputables al adjudicatario:

Cuando debido a situaciones ajenas a EL ADJUDICATARIO no pudieran realizarse las tareas que son objeto del presente pliego, se procederá a la confección de un comprobante/acta que sirva para documentar formalmente dicha situación el que deberá estar rubricado por el adjudicatario y la supervisión del servicio en el Libro de Comunicaciones.

Artículo 24º. PRECIO DEL MENÚ/ CANON

Precio del menú

El oferente deberá ofrecer la variedad de platos enumerados en el presente pliego a precios que no superen los siguientes:

- Un paso: **PESOS DIECISIETE MIL (\$17.000);**
- Dos pasos: **PESOS VEINTE MIL (\$20.000);**
- Tres pasos: **PESOS VEINTIDOS MIL (\$22.000).**

Todos los precios deberán ser expresados a través de valores unitarios y ciertos, en números, volcados correctamente en Planilla de Cotización que como **Anexo IV** forma parte del presente Pliego.

Forma de pago

El pago podrá realizarse con dinero en efectivo, tarjeta de débito y crédito.

Canon - (Base)

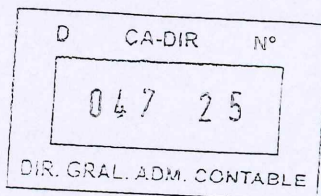
El oferente propondrá el **CANON MENSUAL** a abonar a la HCDN, expresado en moneda nacional a través de precios mensuales y anual en números, correctamente volcados en la Planilla de Cotización que como **Anexo IV** forma parte del presente Pliego. **El CANON ofertado deberá ser igual o superior al fijado como base mínima por la HCDN que es de PESOS SEISCIENTOS MIL (\$ 600.000).**

- Plazo y forma de pago del canon

El pago del canon será mensual y deberá cancelarse por mes adelantado, entre el 1º y el 10 de cada mes a partir del día siguiente al inicio del servicio. En caso de que el servicio no inicie el día 1º podrá contemplarse el pago en forma proporcional. Deberá efectuarse mediante transferencia bancaria a la cuenta que indique la Dirección de Tesorería. La constancia que acredite la transferencia deberá ser remitida mediante correo electrónico a la Dirección de Servicios Generales (dsggenerales@hcdn.gob.ar), a la Dirección General de Coordinación Logística (dgcl@hcdn.gob.ar), a la Comisión de Recepción (crd@hcdn.gob.ar / crdefinitiva@hcdn.gob.ar), y a la Dirección de Tesorería (smarino@hcdn.gob.ar) áreas entendidas en la ejecución y control de la prestación.

La falta de pago en la oportunidad prevista será considerada una falta grave, ocasionando las penalidades correspondientes.

Actualización del precio del menú/canon



El concesionario podrá solicitar ante la Dirección de Servicios Generales la actualización del precio del menú, de forma trimestral. Se tomará como parámetro el índice de Precios al Consumidor (IPC) publicado por el INDEC – Nivel General – Nacional – división "Restaurantes y hoteles".

El aumento porcentual en el precio del menú no podrá ser superior al valor que presente el citado índice, en cuyo caso se tomará la publicación del INDEC que estuviera vigente al momento en que el concesionario efectúa el pedido. Se deberá acompañar el pedido con la documentación respaldatoria correspondiente. Cuando proceda la actualización del precio del menú, el canon precedentemente fijado será reajustado en igual porcentaje. No retroactivo y haciéndose efectivo al mes siguiente de la notificación al adjudicatario.

Artículo 25º. AUTORIZACIÓN DE LA PUBLICIDAD Y/O CESIÓN O TRANSFERENCIA DE LA ORDEN DE COMPRA

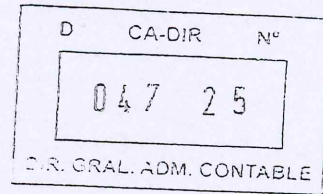
El adjudicatario no podrá vender, ceder o de cualquier forma transferir parte alguna o la totalidad de la Orden de Compra, si así lo hiciere, se podrá dar por rescindido de pleno derecho con culpa del proveedor. Asimismo, tampoco podrá efectuar ningún tipo de publicidad en cualquier medio de difusión, sin contar con la autorización previa y por escrito de la HCDN, si así lo hiciere, se podrá dar por rescindido de pleno derecho el contrato, con culpa del proveedor.

Artículo 26º. NORMATIVA APLICABLE

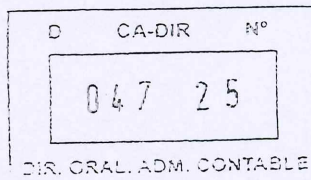
La presente contratación se regirá por las disposiciones del "Reglamento para la Contratación de Bienes, Obras y Servicios de la HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN", aprobado mediante Resolución Presidencial Nº 1073/18, sus modificatorios y complementarios, por la D SAD Nº 354/18 que aprueba el Pliego de Bases y Condiciones Generales y por los Pliegos de Bases y Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas del presente llamado, en todo lo que no se contradiga con las modificaciones dispuestas en la R.P. Nº 0137/2023, hasta tanto la autoridad administrativa dicte el nuevo Pliego de Bases y Condiciones Generales de la HCDN, adaptado al Reglamento vigente.

Las normas mencionadas se encuentran para conocimiento y/o consulta de los interesados y potenciales oferentes en el siguiente link:

https://www.hcdn.gob.ar/secadmin/dgral_admin_ctble/dr_compras/subdireccioncomprasyseguros/dpto_decompras/licitaciones/reglamentos-segun-tramite.html



PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (PET)



PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: Concesión de uso y explotación del comedor de legisladores de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación por el plazo de DOCE (12) meses, con opción a prórroga.

CONSIDERACIONES GENERALES

1. PERSONAL AFECTADO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1.1. Requisitos

El personal deberá cumplir, sin excepción, con los siguientes requisitos:

- Mayor de dieciocho (18) años de edad.
- Contar con certificado de haber recibido una instrucción en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepa adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Estar debidamente capacitado en técnicas de servicio y atención al cliente.
- Ser competente en su cometido.

1.2. Nómina del personal

Previo a dar comienzo a la prestación, y todos los meses para la liquidación de los servicios prestados, el Adjudicatario deberá presentar en la Dirección de Seguridad e Higiene en el trabajo de la HCDN una planilla con la nómina de todo el personal afectado, con indicación de los siguientes datos de cada uno de ellos:

- Apellido;
- Nombre;
- Número de C.U.I.L. (Código Único de Identificación Laboral);
- Domicilio;
- Función;
- Aseguradora de Riesgos de Trabajo, indicando nro. de póliza.

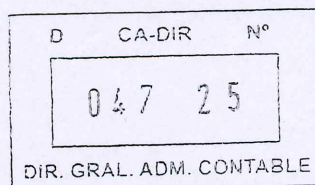
La nómina del personal deberá ser actualizada cada vez que se produzca alguna variante en su dotación y notificada fehacientemente a la Dirección de Servicios Generales de modo inmediato.

Las altas de trabajadores, reemplazos, etc. deberán ser comunicados con una anticipación de 3 días hábiles administrativos como mínimo, a fin de que la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN, de proceder, autorice la documentación relativa a la cobertura por accidentes de trabajo, capacitación, libretas sanitarias, altas tempranas, etc.

La identificación y control de acceso del personal al ámbito de la HCDN se realizará por medio del registro de huella dactilar, y no se admitirá el ingreso de personal cuyo cumplimiento de los requisitos de mención no hayan sido previamente corroborados por la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

Dependencia laboral

Todo el personal afectado a la prestación del servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, obligaciones derivadas de leyes sociales y previsionales y cualquier otra erogación sin excepción, no teniendo en ningún caso relación de dependencia con la HCDN. La HCDN no asumirá responsabilidad alguna y estará desligada de todo conflicto o litigio que eventualmente



se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal afectado al servicio. Cada trabajador de la concesionaria deberá suscribir una Declaración Jurada, en la que se destaque que la única relación laboral existente es la que lo vincula con el adjudicatario. Las declaraciones deberán ser entregadas en la Dirección Servicios Generales con anterioridad a la entrada en vigencia del contrato.

1.3. Comportamiento

El adjudicatario asume total responsabilidad por la conducta y antecedentes de las personas que afecte al servicio, sean ellos titulares o eventuales reemplazantes o suplentes. La HCDN queda facultada para averiguar los antecedentes del personal propuesto u ocupado por el Adjudicatario, que deberá proceder al reemplazo inmediato de las personas que no estén en condiciones de prestar el servicio.

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo la HCDN intimar al concesionario para la separación e inmediato reemplazo sin demora y/o trámite previo, de aquel que así no lo hiciere.

A requerimiento de la HCDN, el personal afectado a la prestación deberá asistir a las capacitaciones impartidas por la Secretaría Administrativa o quien esta designe.

Por su parte, el adjudicatario deberá remitir a la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo copia de las planillas de todas las capacitaciones realizadas por su personal, con sello y firma original del responsable de higiene y seguridad en el trabajo de la firma adjudicataria.

1.4. Responsable de higiene y seguridad

El adjudicatario deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el Decreto Nro. 351/79 reglamentario de la Ley Nº19.587 de Higiene y Seguridad; Decreto Nº1.338 / 96 de SRT, resoluciones de la Superintendencia de Riesgo del Trabajo, y demás normas vigentes en la materia que pudiera implementar el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y/o esta H. Cámara.

El adjudicatario deberá designar un responsable de higiene y seguridad, que por su parte deberá presentar ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN una constancia de visita semanal a la cocina del comedor.

A los fines de la designación, el adjudicatario deberá presentar una nota de vinculación con la firma del apoderado de la empresa y firma del profesional en higiene y seguridad en el trabajo, adjuntando copia de la matrícula profesional habilitante y certificado de cobertura de accidente de trabajo (ART) o de accidente personal, según corresponda.

2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Los alimentos deberán ser elaborados en perfectas condiciones de higiene, para lo cual la cocina del comedor y el personal que trabaje en ella deberán cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud en lo que respecta a la prestación de servicios de alimentación.

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de alimentos, como comer, fumar, salivar, mascar chicle u otras prácticas antihigiénicas. Los



alimentos cocidos deberán mantenerse a distancia de los crudos.

El lavado de las manos del personal se hará de manera frecuente y minuciosa para cumplir con prácticas operatorias higiénicas. En caso de presentar rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos, éstas deberán curarse y vendarse convenientemente con un vendaje impermeable adecuado. A su vez, durante la manipulación de materias primas y alimentos, el personal deberá retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

Las materias primas, antes de ser utilizadas, deben someterse a inspección, clasificación o selección según sea necesario para eliminar las materias inadecuadas. Deberán lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación.

Si para manipular los alimentos se emplearan guantes, éstos deberán estar fabricados con material impermeable y mantenerse en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

La comida perecedera deberá refrigerarse y mantenerse entre 0º C y 4º C.

Fiscalización: La HCDN podrá supervisar, en forma y frecuencia aleatorias, la recepción, preparación y distribución de los alimentos. Asimismo, podrá tomar muestras de los platos elaborados a fin de realizar su análisis bromatológico, para lo que se suscribirá un Acta de toma de muestra. En caso de que todo o parte del proceso de elaboración de alimentos se realice en un establecimiento distinto al cedido en uso, podrá controlar en dicho establecimiento el cumplimiento de lo hasta aquí expuesto y asimismo el cumplimiento de las condiciones estipuladas respecto de las instalaciones en el Código Alimentario Argentino.

2.1. Elaboración de las comidas

Las materias primas deberán ser de primera calidad de acuerdo a los más altos estándares del Código Alimentario Argentino (Ley N° 18.284 y Decreto N° 2126/71), y la elaboración de las comidas será diaria, con excepción de postres que requieran un enfriamiento previo.

El profesional a cargo deberá velar por su estricto cumplimiento y generará los registros que sean necesarios, los que serán controlados por la Dirección de Servicios Generales.

Se deberá tener en consideración que la cocción de los alimentos deberá realizarse con poca sal; con preferencia de la cocción al horno en lugar de frituras; con ingredientes magros y productos "light", y con la incorporación de vegetales como guarnición.

El aceite utilizado deberá ser puro, tanto en la cocción como en la condimentación.

Se deberá proceder con cuidado para evitar la contaminación cruzada, con especial atención en la elaboración de preparaciones aptas para celíacos, garantizando efectivamente la ausencia total de trazas de trigo, avena, cebada, centeno o sus derivados.

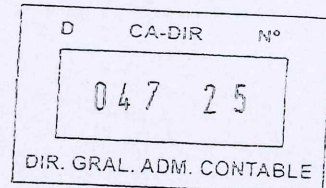
Efectuar una buena cocción de la comida. La cocción debe llegar a todas las partes de la comida y alcanzar una temperatura mínima de 70º C en el centro de la preparación.

Mantener la comida cocida caliente, a temperatura no inferior a 60º C.

La comida perecedera no debe almacenarse por demasiado tiempo, aún a temperatura de refrigeración.

ES COPIA FIEL DE SU ORIGEN

MARTÍN N. BLANCO
JEFE DEPARTAMENTO CONTABLE
MESA DE ENTRADAS Y ARCHIVO
DIR. GRAL. ADMINISTRATIVO CONTABLE
H.C.D.N.



Mantener separada la comida cocida de la comida cruda.

Evitar la sobrecarga de almacenamiento en el equipo de frío, a fin de evitar un enfriamiento lento e inefectivo de la comida.

Para el almacenamiento se deberá envolver todos los platos elaborados o semielaborados en film plástico adherente de uso alimentario, y rotulados con fecha de elaboración y vencimiento.

Refrigerar la comida en recipientes poco profundos de acero inoxidable a fin de brindar un enfriamiento adecuado

2.2. Equipos y utensilios

La cocina del comedor deberá permanecer en óptimas condiciones de higiene. Todo el equipo y los utensilios empleados para la manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con éstos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente

Los utensilios deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.

Para impedir la contaminación de los alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan. El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña, debiendo estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

CONSIDERACIONES PARTICULARES

1.1. Manipulación de los alimentos

- La comida perecedera deberá refrigerarse y mantenerse entre 0º C y 4º C.
- Efectuar una buena cocción de la comida. La cocción debe llegar a todas las partes de la comida y alcanzar una temperatura mínima de 70º C en el centro de la preparación.
- Mantener la comida cocida caliente, a temperatura no inferior a 60º C.
- La comida perecedera no debe almacenarse por demasiado tiempo, aún a temperatura de refrigeración.
- Mantener separada la comida cocida de la comida cruda.
- Evitar la sobrecarga de almacenamiento en el equipo de frío, a fin de evitar un enfriamiento lento e inefectivo de la comida.
- Para el almacenamiento se deberá envolver todos los platos elaborados o semielaborados en film plástico adherente de uso alimentario, y rotulados con fecha de elaboración y vencimiento.
- Refrigerar la comida en recipientes poco profundos de acero inoxidable a fin de brindar un enfriamiento adecuado

1.2. Traslado de la mercadería



El traslado de la mercadería hasta el sector destinado a su elaboración deberá realizarse con un medio de transporte propio del adjudicatario o contratado por el mismo; en ambos casos, debidamente habilitado. Cabe destacar que el ingreso de las mercaderías deberá realizarse en el horario de 7:00 a 9:00h. por el acceso de la avenida Rivadavia y/o la calle Bartolomé Mitre. El adjudicatario deberá emplear personal propio o contratado para el traslado de la mercadería, y en ningún caso se utilizarán agentes de la HCDN.

2. USO UNICO

El adjudicatario no podrá disponer de los locales ni de su personal para otro uso o actividad que le estrictamente estipulado en el presente pliego.

2.1 Concurrencia

La HCDN no garantiza una concurrencia ni un consumo mínimo de los servicios. La concurrencia al Comedor es absolutamente espontánea, por lo cual el organismo no se responsabiliza por la disminución o falta de la misma.

3. BIENES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

La concesión de uso comprenderá los bienes, instalaciones y equipamiento existentes en los ámbitos destinados al uso de la Adjudicataria, cuyo detalle figura como **Anexo IX**.

La cesión de bienes se realizará bajo inventario y en las condiciones que se encuentren. A tal fin, se confeccionará un acta de entrega de bienes que será suscripta junto con el acta de inicio. Todos los bienes y equipos deberán ser restituidos al finalizar la contratación en el mismo estado en que hayan sido recibidos, salvo por el desgaste producido por el normal uso. La Adjudicataria deberá tomar pleno conocimiento del estado y calidad de las instalaciones y elementos objeto de la concesión en el momento de realizar la visita previa.

La provisión de toda otra clase de elementos que resulte necesaria para la correcta prestación del servicio quedará a exclusivo cargo de la Adjudicataria. La HCDN podrá requerir al concesionario el reemplazo de cualquier elemento de propiedad de aquel que, a su solo juicio, no observe las condiciones de calidad, higiene y/o conservación apropiadas.

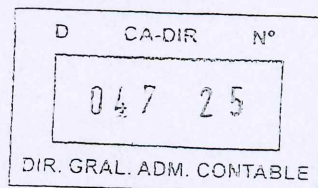
3.1. Conservación y acondicionamiento de los bienes cedidos en uso

La Adjudicataria tendrá a su cargo la guarda, conservación y mantenimiento (correctivo y preventivo, de acuerdo a las necesidades de cada equipo) de todos los bienes, instalaciones, equipamiento e infraestructura de la HCDN. En caso de faltantes, deberá asegurar su reposición permanente, y ante mal funcionamiento deberá practicar las reparaciones correspondientes, que deberán ser realizadas por los service autorizados por las respectivas marcas.

Ante cualquier anomalía que se produzca en la circulación de agua u obstrucción de cañerías, la Adjudicataria deberá informar a la HCDN.

3.2. Limpieza

La Adjudicataria deberá mantener en perfectas condiciones de salubridad e higiene las instalaciones y bienes cedidos en uso, los desagües de tales instalaciones y los elementos que utilice para transportar la mercadería.



Deberá realizar diariamente la limpieza de la cocina, el comedor, el depósito de víveres y el resto de los espacios y bienes utilizados para la prestación del servicio. La limpieza alcanzará a pisos, paredes, azulejos, desagües y superficie exterior e interior del mobiliario y artefactos existentes en cada uno de los espacios.

Los artefactos y mobiliario deberán ser desplazados a fin de limpiar el espacio entre éstos y la pared. A su vez, la limpieza de artefactos eléctricos deberá realizarse con productos apropiados de tipo espumoso para tales superficies, a fin de no mojarlos abruptamente.

Todos los artefactos sanitarios serán lavados y desinfectados con productos de acción germicida y bactericida autorizados por el Ministerio de Salud de la Nación. Se evitará el uso de ácidos o abrasivos.

La provisión de los artículos que se utilicen para la limpieza estará a cargo de la Adjudicataria, y todos ellos deberán estar aprobados por la legislación vigente, claramente identificados y ubicados en un sector adecuado, separado del área de manipuleo de alimentos y vajilla.

A su vez, el Adjudicatario deberá contar con un botiquín de primeros auxilios que contenga como mínimo los siguientes elementos: agua oxigenada, alcohol, vendas, gasa furacinada, pomada para quemaduras, aspirinas, algodón, tela adhesiva, merthiolate, paratropina.

3.3. Desinfección, desratización y desinsectación

El adjudicatario deberá efectuar la desinfección, desratización y desinsectación de todos los locales, ajustándose estrictamente a las leyes vigentes. La misma se realizará con una frecuencia mínima mensual con productos no tóxicos para los alimentos y se deberá presentar las correspondientes certificaciones ante la Dirección de Servicios Generales.

El día que se procederá a realizar las actividades mencionadas deberá ser coordinado con la mencionada Dirección.

La asiduidad podrá ser mayor a requerimiento de la HCDN si las circunstancias así lo demandasen.

Deberá existir un Plan de Manejo Integral de Plagas donde se documentarán los procedimientos, productos utilizados y certificados de habilitación. Éste deberá ser realizado por un profesional, y entregado en la Dirección de Servicios Generales dentro de los quince (15) días de comenzado el servicio diario. Dicho Plan deberá ser compatible con el plan general de la HCDN.

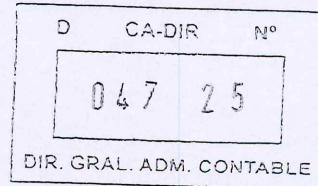
3.4 Manejo de los residuos

La concesionaria deberá cumplir estrictamente con el plan de tratamiento de residuos que le indique la Dirección de Servicios Generales.

Separación de residuos

El adjudicatario deberá realizar la separación de los residuos de acuerdo a las categorías establecidas en el presente ítem. Para ello dispondrá de tachos y bolsas adecuadas para cada uno de los destinos. Los residuos deberán ser trasladados por la adjudicataria al lugar que disponga la HCDN, al final de cada jornada y/o según la periodicidad que esta disponga. Se separarán los residuos en tres categorías:

- Residuos compostables:



Cáscaras y restos de frutas y verduras

Yerba, café e infusiones, filtros de papel incluidos

Residuos secos y marrones

Cáscaras de nueces, almendras y otros frutos secos

Servilletas y papel de almacén manchados con alimento que no hayan sido utilizados para la limpieza.

Cáscaras de huevos

- *Residuos no compostables:*

Huesos, grasa y restos de carnes rojas y pollo

Espinas y restos de pescados y mariscos

Lácteos

Sobras de alimentos cocidos

Paños y servilletas utilizadas en la limpieza, restos de aspiradora o de barrido

- *Residuos reciclables*

Plásticos

Metales

Vidrios

Tetrabrik

papel y cartón limpios y secos

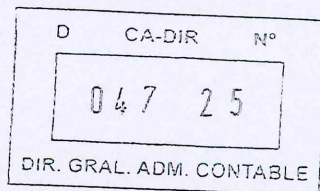
- **Capacitación del personal en separación y tratamiento de residuos**

La HCDN brindará una capacitación anual sobre separación y tratamiento de residuos, siendo la primera al inicio de la concesión. Será responsabilidad del adjudicatario garantizar que todo el personal que cumpla funciones en la HCDN reciba dicha capacitación. En caso de nuevas incorporaciones de personal con posterioridad a las capacitaciones provistas por la HCDN, será responsabilidad del adjudicatario la capacitación del mismo.

- **Representante de Empresa.**

El adjudicatario deberá designar a un representante responsable del servicio, que deberá permanecer en las instalaciones cedidas durante el período de prestación y poseer facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el correcto cumplimiento del servicio.

Asimismo, previo al inicio de los servicios, el adjudicatario deberá proponer a la HCDN los representantes con facultad para obligarlo.



- **Profesional Técnico.**

El concesionario deberá contar con un profesional técnico Dietista, Licenciado en Nutrición, Ingeniero de Alimentos, Licenciado en Tecnología de los Alimentos o profesional con incumbencias afines, con título universitario habilitante.

El profesional técnico deberá realizar como mínimo una visita mensual a las instalaciones, y deberá asistir cada vez que su presencia sea requerida por la Dirección de Servicios Generales.

Su función será observar la disponibilidad del equipamiento mínimo adecuado para realizar correctamente las tareas de preparación y servicio de alimentos; capacitar al personal de cocina y comedor; controlar el cumplimiento de las normas de higiene, y proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

A su vez, deberá analizar la comida ofrecida mediante un estudio biológico de la misma, para conocer sus propiedades y proponer las modificaciones necesarias, y ensayar y comprobar las materias primas utilizadas para determinar su aptitud.

El profesional técnico será responsable de que los productos elaborados se ajusten física, química y microbiológicamente a la composición exigida, declarada y autorizada.

Finalmente, en su carácter de responsable técnico, deberá suscribir las actas de fiscalización referidas a la provisión del servicio.

4. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO EN SALÓN

4.1. Días de atención

El servicio se prestará los días hábiles de lunes a viernes, con exclusión de los feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar tareas de desinsectación y desratización de los locales.

Los horarios mínimos de atención serán de 10 a 15:30 y de 16:30 a 19:00 horas, pudiendo el concesionario extender los mismos, previa autorización de la Dirección General de Coordinación Logística y/o la Dirección de Servicios Generales. En los intervalos de cierre deberán limpiarse los suelos del comedor y cocina.

Excepcionalmente, la HCDN podrá requerir la prestación del servicio en horarios especiales; en tal caso, el concesionario será notificado con una anticipación mínima de 24h.

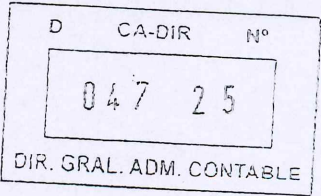
El comedor permanecerá abierto de febrero a diciembre, exceptuando las dos primeras semanas de enero que permanecerá cerrado para la realización de mejoras en el sector. En dicho mes se abonará proporcionalmente el canon.

4.2. Modalidad

Se prestará servicio de atención de mesas en forma permanente, con menú a la carta.

A su vez, el concesionario deberá contar con envases y cubertería descartable para la consumición de los alimentos fuera del salón comedor, en caso de que los comensales así lo soliciten.

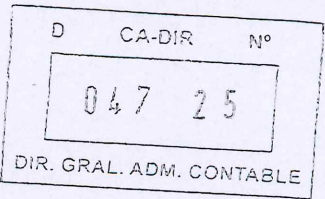
La propuesta de platos estará siempre sujeta a la aprobación por parte de la Dirección de Servicios



Generales y/o de la Dirección General de Coordinación Logística de la HCDN. La oferta de platos principales tendrá una rotación mínima quincenal y la de entradas y postres rotará mensualmente. Asimismo, la carta menú deberá ser modificada cada tres meses, a fin de ofrecer platos acordes a la estación del año.

La carta menú deberá contener, como mínimo, la siguiente cantidad de opciones:

DESCRIPCIÓN
ENTRADAS
Variedad 1
Variedad 2
Variedad 3
Variedad 4
PLATOS PRINCIPALES
Variedad 1 con carne roja
Variedad 2 con carne blanca
Variedad 3 con ensalada
Variedad 4 de pasta
POSTRES
Variedad 1
Variedad 2
Variedad 3
BEBIDAS
Agua con y sin gas
Gaseosas o agua saborizada
Jugo o licuado de frutas
CAFETERÍA Y DESAYUNOS
Café
Café con leche
Café doble
Cappuccino
Té



Medialuna
Sándwich
Tostado de jamón y queso
Tostadas con mermelada y queso para untar
Yogurt
Porción de torta
Ensalada de frutas

4.3. Alimentación saludable

Asimismo, el menú deberá incluir al menos una opción apta para celíacos y vegetarianos, en cada uno de los segmentos del menú, a saber: entradas, principales y postres.

El peso neto y bruto de los ingredientes de cada plato deberá ajustarse a los necesarios para los requerimientos de calorías de la dieta de un adulto promedio. El contenido nutricional de los platos deberá ajustarse a las indicaciones establecidas en el Anexo X, salvo autorización expresa de la HCDN.

4.4. Atención al público

El comedor deberá contar con un mínimo de tres (3) camareros.

A su vez, deberá contar con una (1) persona encargada de la caja, un (1) encargado de la limpieza y un (1) encargado del salón.

La Adjudicataria podrá proponer servicios adicionales para la atención del público, que quedarán sujetos a la aprobación de la HCDN bajo su exclusivo criterio.

El personal que sirva comida al público, manipule alimentos o bebidas y limpie la vajilla no podrá ocuparse en la higienización del local, pisos y muebles, lo que deberá encomendarse exclusivamente al personal encargado de limpieza.

5. PRECIOS

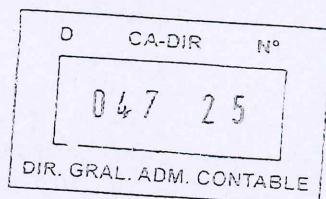
5.1. Pasos

Los precios de las comidas serán cotizados por pasos:

- Un paso: plato principal;
- Dos pasos: entrada y plato principal;
- Tres pasos: entrada, plato principal y postre.

A su vez, la carta menú informará los precios individuales de las bebidas, postres, cafetería y desayunos.

Adicionalmente, el adjudicatario podrá ofrecer platos alternativos y productos sueltos con precios que superen los de mención.



5.2. Precios máximos

El concesionario deberá ofrecer la variedad de platos enumerados en el presente pliego a precios que no superen los siguientes:

- Un paso: \$17.000 (pesos diecisiete mil);
- Dos pasos: \$20.000 (pesos veinte mil);
- Tres pasos: \$22.000 (pesos veintidós mil)

Los precios estipulados como máximos corresponden a valores de plaza.

5.3. Forma de pago

El pago podrá realizarse con dinero en efectivo, tarjeta de débito y crédito.

6. EQUIPAMIENTO

La Adjudicataria deberá proveer la vajilla, la cubtería, la mantelería, los utensilios y todo otro elemento necesario para la correcta prestación del servicio quedando al solo juicio de la HCDN la aceptación y aprobación de los mismos previo al inicio del servicio. Dichos productos y equipamiento quedarán exclusivamente bajo la custodia del concesionario, que asume la entera responsabilidad respecto a su resguardo y cuidado.

El ingreso de los bienes de propiedad del concesionario deberá ser registrado mediante actas labradas por la Dirección de Servicios Generales y/o de la Dirección General de Coordinación Logística, y todos ellos deberán ser retirados una vez finalizado el contrato.

6.1. Vajilla

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la vajilla para el servicio. La misma deberá ser de primera marca y calidad, en color blanco, con características de resistencia y perdurabilidad.

La totalidad del juego de vajilla deberá incluir todas las piezas necesarias para un correcto servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio.

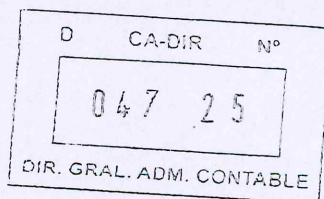
Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, calidad, tamaño y color.

Se deberá asegurar la provisión como mínimo de las siguientes piezas: plato playo, plato playo chico, plato hondo, plato postre, plato pan, plato ensalada, plato pasta, taza de té, taza de café, taza café doble, plato té, plato café

A su vez, el concesionario deberá contar con envases y cubtería descartable para la consumición de los alimentos fuera del salón comedor, en caso de que los comensales así lo soliciten. Los envases deberán ser térmicos y deberán separar las preparaciones frías de las calientes.

6.2. Cristalería

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la cristalería para el servicio. La misma deberá ser con características de resistencia y perdurabilidad.



La totalidad del juego de cristalería deberá incluir todas las piezas necesarias para un correcto servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio.

Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, calidad y tamaño.

6.3. Cubertería

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la cubertería para el servicio. La misma deberá ser con características de resistencia y perdurabilidad, compuestas en su totalidad por acero inoxidable.

La totalidad del juego de cubertería deberá incluir todas las piezas necesarias para un correcto servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio. Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, calidad y tamaño.

Se deberá asegurar la provisión como mínimo de las siguientes piezas: Tenedor entrada, Tenedor principal, Tenedor postre, Cuchillo entrada, Cuchillo principal, Cuchillo serrucho para carnes, Cuchillo de untar, Cuchara sopa, Cuchara postre, Cuchara café, Cuchara té.

6.4. Mantelería

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la mantelería para el servicio. La misma se constituirá de servilletas de tela con características de resistencia y perdurabilidad. La tela deberá ser texturada, semigruesa, suave al tacto, con buena caída y de fácil lavado.

Se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio. Todas las servilletas deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en color, calidad y tamaño.

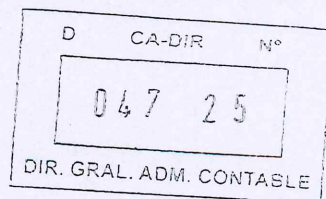
6.5. Accesorios de mesa

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de los accesorios de mesa que se consideren necesarios para la completa y correcta prestación del servicio. A su vez, se deberá contar con el stock permanente necesario para abastecer la cantidad de 86 comensales y su constante recambio, durante toda la prestación del servicio.

Todos estos elementos deberán estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, deberán mantener uniformidad en modelo, color, calidad y tamaño. Los modelos y características de los accesorios de mesa deberán ser propuestos por la Adjudicataria según estética general del Comedor de Legisladores.

Se deberá asegurar la provisión de las siguientes piezas de accesorios: Panera, Salero y pimentero, Bowl dip, Lecherita, Tetera, Set de botellas para condimentos de ensalada, Portasobres (azúcar edulcorante), Hielera,

Menú: La Adjudicataria deberá presentar una propuesta de diseño de imagen del menú, considerando la estética general del Comedor de Legisladores, dependiendo exclusivamente de la HCDN la conformidad de la misma o la solicitud de una muestra alternativa, hasta otorgar su aprobación.



6.6. Ropa de trabajo

La Adjudicataria deberá proveer la totalidad de la ropa de trabajo a utilizar por los empleados de la Concesión tanto en la cocina como en el salón comedor que estén en un todo de acuerdo a lo estipulado en el Convenio Colectivo de Trabajo de la UTHGRA correspondiente.

La misma deberá constar de uniformes con características de resistencia y perdurabilidad.

Se utilizarán diversos modelos según la tarea a desempeñar sea dentro o fuera de la cocina. La ropa deberá estar en perfectas condiciones, limpia y sin imperfecciones. Los modelos y características de la ropa de trabajo deberán ser propuestos por la Adjudicataria según estética general del Comedor de Legisladores.

Se deberá asegurar la provisión de los siguientes uniformes:

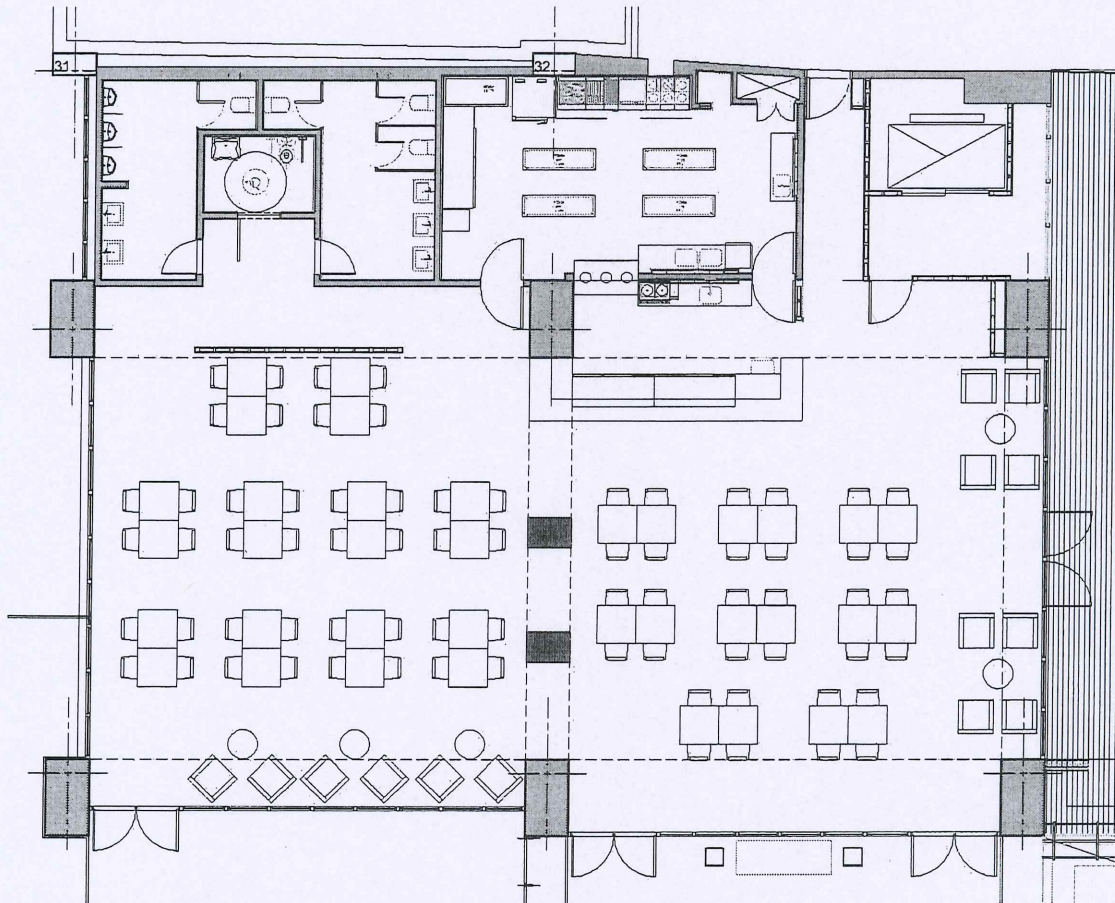
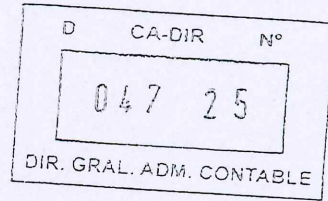
- Ropa de trabajo para mozos tipo delantal, deberá incluir además identificación removible con nombre del mozo.
- Ropa de trabajo para cocineros tipo chaqueta.
- El personal que manipule los alimentos en la cocina deberá tener recogido totalmente el cabello y con protección.

6.7. Mobiliario adicional

La Adjudicataria deberá proveer uno o más muebles de apoyo para el equipamiento de tipo menaje. El mueble deberá tener un tamaño acorde a la cantidad de menaje a almacenar, siendo la profundidad del mismo no menor a 30 cm.

La Adjudicataria deberá realizar una propuesta de cantidades, modelos y materialidad de dichos muebles, dependiendo de la conformidad de la HCDN siguiendo la estética general del Comedor de Legisladores. El mueble deberá estar en perfectas condiciones de uso y sin imperfecciones. Asimismo, La Adjudicataria deberá presentar una propuesta de ubicación de dichos muebles, considerando la reubicación del mobiliario existente en caso necesario, dependiendo exclusivamente de la HCDN la conformidad de la misma o la solicitud de una muestra alternativa, hasta otorgar su aprobación.

Imagen a modo ilustrativo de ubicación de muebles de apoyo para equipamiento de tipo menaje:

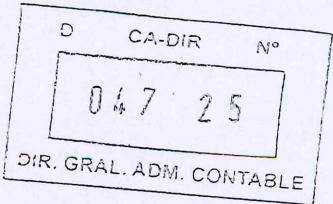


Guarda de productos y equipamiento

La HCDN proveerá el espacio físico necesario para la guarda de productos y equipamiento, los cuales quedarán exclusivamente bajo la custodia del concesionario, que asume la entera responsabilidad respecto a su resguardo y cuidado. El lugar deberá permanecer limpio y ordenado y podrá ser inspeccionado por personal que designe la HCDN.

A su vez, se proveerá un espacio con armarios metálicos individuales para el uso del personal de la adjudicataria, a fin de que guarde sus pertenencias durante el turno de trabajo. El adjudicatario deberá proveer los candados para el cierre y seguridad de los mismos.

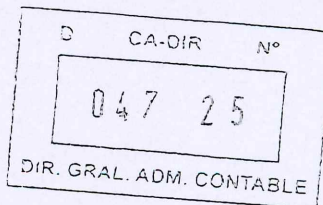
La HCDN no se responsabilizará por la rotura o falta de productos, elementos y/o equipamiento guardados en los espacios de mención.



ANEXO I

INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE

PROVEEDORES DE LA HCDN



Los oferentes que deseen contratar con la HCDN tendrán como condición sine qua non encontrarse inscriptos en el **Registro de Proveedores de la HCDN** de manera previa a la Preadjudicación.

Procedimiento de inscripción y actualización en el Registro de Proveedores:

Incorporar la documentación o actualización de documentación en el sistema ingresando a la siguiente dirección: <https://proveedores.hcdn.gob.ar/cliente/>

A tener en cuenta: Todas las escrituras, actas, poderes y similares deberán ser subidas en copias legalizadas por escribano público

Documentación a presentar según el tipo de personería que se trate:

Datos básicos según el tipo de personería

a) Personas humanas:

- I) Copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del titular.
- II) En caso de acreditar apoderado, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del Apoderado.

b) Personas jurídicas:

- I) Contrato social o estatuto, inscripto en la Inspección General de Justicia o Registro Público pertinente.
- II) Ampliaciones estatutarias y/o actualizaciones, en caso de corresponder, inscriptos en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.
- III) Última acta de designación de autoridades y distribución de cargos y/o designación de gerente de SRL, inscripta en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.
- IV) En caso de acreditar apoderados, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del Apoderado.

c) Cooperativas, mutuales y otros:

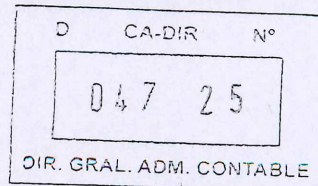
- I) Acta de asamblea constitutiva, estatutos u otros y sus actualizaciones.
- II) Copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte de los socios.
- III) En caso de acreditar apoderados, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del o los apoderados.

d) Uniones Transitorias (UT):

Las personas que se presenten agrupadas asumiendo, en caso de resultar adjudicatarias, el compromiso de constituirse en una UT deberán presentar lo siguiente:

Con la presentación de la oferta:

- I) Poder emitido por las personas que conformarán la UT o sus representantes legales en favor de uno de ellos, mediante el cual se acrediten sus facultades para suscribir la oferta y actuar en su representación desde el momento de la presentación de la propuesta hasta el dictado del acto de finalización del procedimiento.
- II) Declaración jurada suscripta por las personas que conformarán la UT o sus representantes legales, en la que conste lo siguiente:
 - II.1) El compromiso de constituirse legalmente como tal, en caso de resultar adjudicatarias, y de modo previo a la notificación de la orden de compra o firma del contrato respectivo.



II.2) El compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada de todas y cada una de las personas agrupadas, por el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del procedimiento de selección y del contrato.

II.3) El compromiso de mantener la vigencia de la UT por un plazo no menor al fijado para el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato.

II.4) El compromiso de no introducir modificaciones en el estatuto de la UT, ni en el de las personas jurídicas que la integren, que importe una alteración de la responsabilidad, sin la aprobación previa del organismo contratante.

II.5) El compromiso de actuar exclusivamente bajo la representación unificada en todos los aspectos concernientes al contrato.

III) La documentación solicitada para acreditar los requisitos en el apartado de los Datos básicos según el tipo de personería del presente anexo, deberá ser presentada individualmente por cada uno de los integrantes de la UT, sin perjuicio de otros que oportunamente se establezcan.

Una vez presentada la oferta, las UT no podrán modificar su integración, es decir, cambiar, aumentar y/o disminuir el número de personas que las compondrán, y en caso de ser contratadas no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del contrato, excepto conformidad expresa del organismo.

Las personas que se presentasen en los términos previstos en el presente apartado no podrán presentarse como parte de otra oferta, ni constituirse como oferentes individuales, bajo apercibimiento de desestimarse la totalidad de las ofertas.

Cada una de las personas que se presenten agrupadas asumiendo, en caso de resultar adjudicatarias, el compromiso de constituirse en una UT, deberá cumplir en forma individual con los requisitos de habilidad para contratar establecidos.

Toda la documentación emitida en el exterior deberá constar con las certificaciones requeridas por la legislación vigente a los efectos de su reconocimiento en el país. Al mismo tiempo, de ser el caso, deberá encontrarse traducida al idioma español.

En caso de resultar adjudicataria:

I) Contrato de constitución de la UT debidamente inscripto en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.

II) Instrumento donde conste la designación de representantes legales de la UT, inscripto en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.

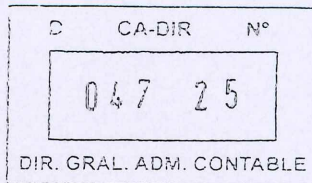
III) En caso de acreditar apoderados, poder suficiente vigente y copia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte del Apoderado.



ANEXO II

DOCUMENTACIÓN ESPECÍFICA DE LA

CONTRATACIÓN



Documentación relativa a la Propuesta Económica del Oferente:

- Planilla de Cotización que figura en el Anexo IV.

Documentación relativa a la contratación que se trata:

- **Constancia de Visita:** de acuerdo a lo requerido en el Artículo 6° del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- **Plan de Trabajo:** de acuerdo a lo requerido en el Artículo 14 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, y según detalle que luce en el Anexo VIII.
- **Acreditación de Experiencia en el rubro:** Los oferentes deberán acreditar su experiencia en el rubro con la presentación de UN (1) antecedente de características similares al objeto que se concursa. Deberán volcar los datos solicitados en la planilla del Anexo VII, la que tendrá carácter de Declaración Jurada. El antecedente deberá comprender la gestión de un servicio de comedor /concesión gastronómica, brindado en un único predio/edificio/establecimiento, con una duración ininterrumpida no menor a DOCE (12) meses, habiéndose prestado el citado servicio a partir del año 2019 inclusive en adelante. Los DOCE (12) meses deberán estar cumplidos a la fecha de apertura de ofertas. Deberá indicarse la cantidad de cubiertos/comensales atendidos por día, debiendo contemplar **el antecedente una cantidad no menor a DOSCIENTOS (200) cubiertos/comensales diarios.**

Para su acreditación se considerarán: órdenes de compra, órdenes de servicio, facturas o contratos emitidos por la firma u organismo que requirió los servicios. Cuando se utilicen facturas para su acreditación, deberán presentarse al menos DOCE (12) meses consecutivos, en concordancia con el plazo de duración del servicio declarado. De la documentación presentada para su acreditación deberá poder constatarse: Fecha de inicio, duración, lugar físico en el que se desarrolló el servicio y cantidad de cubiertos/comensales atendidos por día. En caso de que de la documentación citada no surja claramente alguno de los datos anteriormente descriptos, el oferente deberá adjuntar una certificación de servicios o informe de parte de autoridades o apoderados – del establecimiento que se presente como antecedente – en la cual se constaten los mismos.

- **Acreditación de antigüedad en el rubro que se concursa:** Los oferentes deberán acompañar constancia de inscripción en ARCA (para personas humanas) y/o contrato constitutivo de la sociedad (para personas jurídicas) o en su defecto el instrumento mediante el cual se incorporó la actividad al objeto social

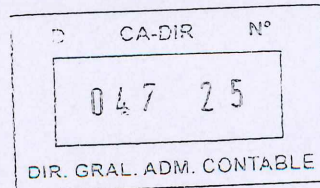
Importante:

Se evaluará sólo antecedentes presentados y declarados con la oferta, en la forma establecida en el presente pliego, no admitiéndose presentación en forma posterior a la fecha de presentación de ofertas.

El puntaje será determinado de conformidad con lo establecido en el anexo VII correspondiente.

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINA

MIRTA N. BLANCO
JEFA DEPARTAMENTO
MESA DE ENTRADAS Y ARCHIVO
DIR. GRAL. ADMINISTRATIVO CONTABLE
H.C.D.N.



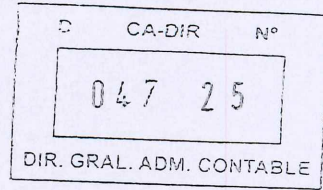
- En caso de poseer deberá acompañar ISO 22001 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, para la asignación de puntaje.

Declaraciones Juradas y otros:

- Garantía de Mantenimiento de Oferta, constituida de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 8º del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- Declaración Jurada de que ni el oferente, ni los integrantes de los órganos de administración y fiscalización en su caso, se encuentran incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la HCDN (Anexo III).
- Constancia de Inscripción en el registro de proveedores. En caso de no encontrarse inscripto, o tener estado condicional de inscripción, deberán completar los tramites de manera previa a la preadjudicación.

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

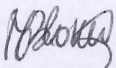
MIRTA N. BLANCO
JEFA DEPARTAMENTO
MESA DE ENTRADAS Y ARCHIVO
DIR. GRAL. ADMINISTRATIVO CONTABLE
H.C.D.N.



ANEXO III

DD JJ HABILIDAD PARA CONTRATAR

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINA


MIRTA N. BLANCO
JEFA DEPARTAMENTO
MESA DE ENTRADAS Y ARCHIVO
DIR. GRAL. ADMINISTRATIVO CONTABLE
H.C.D.N.



Ciudad de Buenos Aires,

de 2025

Sres.

H. Cámara de Diputados de la Nación

Presente

De mi consideración:

Por medio de la presente dejo constancia en carácter de DECLARACION JURADA que la firma..... y los integrantes de los órganos de administración y fiscalización en su caso, **no se encuentran incursos en ninguna de las causales de inhabilidad** para contratar con la H. Cámara de Diputados de la Nación.

Artículo 34: Personas No Habilitadas

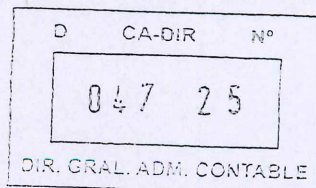
No podrán contratar con la HCDN:

- a) Las personas humanas o jurídicas que se encontraren suspendidas o inhabilitadas por autoridad administrativa o judicial competente.
- b) Los agentes y funcionarios del Estado nacional, provincial, municipal o del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y las empresas en las cuales aquellos tuvieron una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública N° 25.188.
- c) Los fallidos, concursados e interdictos, mientras no sean rehabilitados.
- d) Los condenados por delitos dolosos, por un lapso igual al doble de la condena.
- e) Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad, o contra la Administración Pública Nacional, o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción, Ley N° 24.759.
- f) Las personas humanas o jurídicas que no hubieren cumplido con sus obligaciones impositivas y/o previsionales, conforme las disposiciones vigentes dictadas por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).
- g) Las personas humanas o jurídicas que no se encuentren inscriptas en el Registro de Proveedores de la HCDN o que, encontrándose inscriptas no hayan procedido a actualizar o confirmar la información suministrada, en el lapso de un año.

Sin otro particular lo saludo muy atte.

FIRMA:

ACLARACIÓN/ SELLO:



ANEXO IV

PLANILLA DE COTIZACIÓN



PLANILLA DE COTIZACIÓN

El que suscribe _____, con Documento Nacional de Identidad N° _____, en nombre y representación de la empresa _____, C.U.I.T N° _____ con domicilio legal constituido en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en la calle _____ N° _____, Localidad _____, N° de Teléfono _____, correo electrónico constituido: _____ y con poder suficiente para obrar en su nombre, según consta en contrato / poder que acompaña, luego de interiorizarse de las condiciones particulares y técnicas que rigen la presente compulsa, cotiza los siguientes precios:

REGLÓN ÚNICO - CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES DE LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

CANON					
REGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	VALOR MENSUAL (IVA INCLUIDO)	VALOR TOTAL (IVA INCLUIDO)
ÚNICO	12	MES	CANON POR CONCESIÓN	\$	\$
Monto total ofertado		SON PESOS			\$

Valor de Menú:

MENÚES		
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
Menú 1 paso	Unidad	\$
Menú 2 pasos	Unidad	\$
Menú 3 pasos	Unidad	\$

EL PRESENTE FORMULARIO SE TRATA DE SU OFERTA: BASE _____ / ALTERNATIVA _____ (*)

(*) indicar con una cruz a cuál corresponde. Téngase presente que para ofertar con alternativas deberán indefectiblemente haber presentado oferta base.

Condiciones de la oferta:

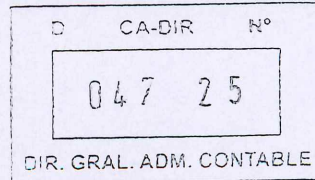
- Plazo y forma de pago:** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 24 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- Plazo de ejecución:** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 3º del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- Plazo de Mantenimiento de oferta:** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

FIRMA Y ACLARACIÓN DEL OFERENTE



ANEXO V

NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD A CUMPLIR POR LA ADJUDICATARIA



NORMAS GENERALES DE HIGIENE Y SEGURIDAD A CUMPLIR POR LAS EMPRESAS
ADJUDICATARIAS DE LA HCDN

I- OBJETIVO

Establecer las normativas, reglas y condiciones que deben cumplir los adjudicatarios de la HCDN en materia de higiene y seguridad en el trabajo, las cuales son de cumplimiento obligatorio, para la ejecución de obras nuevas, adecuación edilicia, refacciones en general, trabajos de mantenimiento, prestación de servicios (software, limpieza, fumigación, internet, agua, etc.), provisión de bienes de consumo y/o maquinarias.

II- ALCANCE

La presente normativa será de aplicación a todos los Adjudicatarios de la HCDN, que realicen trabajos de obras, presten servicios o provean bienes para la H. Cámara de Diputados de la Nación, cualquiera fuese su naturaleza jurídica y su personal.

Abarcando desde los requisitos previos a la contratación hasta la determinación y control de las obligaciones a cumplir; ya sea antes, durante y al finalizar la obra, prestación del servicio o provisión del bien.

III- LEGISLACIÓN

El adjudicatario o proveedor debe dar cumplimiento a la legislación vigente sobre seguridad e higiene en el Trabajo, entre otras a:

- Ley Nro. 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Decreto Reglamentario Nro. 351/79, normas complementarias y modificatorias siguientes vigentes.
- Ley Nro. 24.557 de Riesgo del Trabajo y Decretos Reglamentarios vigentes.
- Decreto Nro. 911/96 Reglamento para la Higiene y la Seguridad en la Industria de la Construcción.
- Resoluciones de la Superintendencia de Riesgo del Trabajo (S.R.T).
- Ley Nro. 20.744 Ley de contrato de trabajo.

IV- AUDITORIA POR PARTE DE LA DIRECCIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO DE
LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN



La Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la Cámara de Diputados de la Nación realizará en forma planificada o aleatoria visitas / inspecciones durante la ejecución de la obra y/o la prestación de servicios. Los desvíos de higiene y seguridad en el trabajo que se constaten serán detallados en la respectiva acta de inspección.

La Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la Cámara de Diputados de la Nación tiene la facultad de suspender la ejecución de la obra y/o la prestación del servicio en forma temporaria o permanente, parcial o total hasta que sea corregido el desvío.

Los desvíos que se detectarán en cada inspección se notificarán a la dirección de correo electrónico denunciado por el Adjudicatario en su nota de presentación.

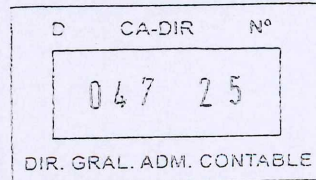
V- REUNIONES CON EL SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DEL ADJUDICATARIO O PROVEEDOR

Se establecerán reuniones entre la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la H. Cámara de Diputados y el Servicio de Higiene y Seguridad del Adjudicatario en forma mensual o cuando resulte necesario para coordinar actividades, analizar y corregir desvíos observados en las diferentes inspecciones.

VI- ACTUACIÓN DEL PERSONAL DEL ADJUDICATARIO O PROVEEDORES

1- CONDUCTAS QUE DEBEN APLICARSE SIEMPRE:

- a) Usar la ropa trabajo, calzado de seguridad, y todos los elementos de protección personal acorde a la tarea que desarrollen.
- b) Realizar las tareas de manera tal de no exponerse al peligro, ni exponer a sus compañeros.
- c) Utilizar cuidadosamente las instalaciones de la H. Cámara de Diputados de la Nación y preservar la higiene de las mismas.
- d) Conocer, informar, cumplir y hacer cumplir las normas y procedimientos generales y particulares de seguridad laboral.
- e) Utilizar siempre las herramientas apropiadas para cada tarea, y mantener las mismas en perfecto estado de uso.
- f) Está prohibido realizar trabajos en caliente o que generen chispas en cercanías de zonas de almacenamiento de combustibles, despachos de elementos combustibles o en cercanías o próximo a elementos de fácil combustión. En caso de ser necesario realizar tal tipo de trabajos, deberá informar a la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo, para que se acuerden las medidas preventivas adoptar.



VII- ORDEN Y LIMPIEZA

- El orden y la limpieza en la actividad que corresponda al objeto contractual es fundamental y muy necesario, convirtiéndose en una responsabilidad individual de cada persona que trabaja en la obra.
- Mantener el área de trabajo ordenada, limpia y prolija, contribuyendo al buen desarrollo de las tareas, haciéndolas más seguras y productivas.
- Depositar los desechos, descartes y residuos en recipientes adecuados y claramente identificados. Los residuos orgánicos o especiales deben ser depositados en recipientes que eviten la fuga de líquidos.
- No está permitida la quema general de residuos.
- Los materiales de construcción serán almacenados o ubicados de una manera ordenada, en forma tal que no represente un peligro potencial para el personal o daño a equipos a causa del desarrollo de la actividad.
- Limpiar los derrames en el momento que se produzcan.
- Los cables eléctricos, las mangueras y las tuberías extendidas en forma temporal y que cruzan camino o sectores de tránsito, deben estar fuertemente protegidos contra daños y/o colocados en elevaciones según corresponda.
- No se deben obstruir las vías de evacuación, pasillos y escaleras de circulación.
- Todo lo relacionado con el depósito de los desechos, el almacenamiento de los materiales, etc., deberá proceder de acuerdo a lo indicado por el área que tiene el control de la ejecución de la obra, servicio, etc.

Lugar para almuerzo / comidas

- El adjudicatario, de acuerdo a lo indicado por el área que tiene el control de la ejecución de la obra, servicio, etc., dispondrá de un espacio adecuado para comer, el que deberán mantenerse siempre en buenas condiciones de higiene y orden.
- Asimismo, deberán colocarse contenedores apropiados para el retiro de los restos de comida y envases.

Prohibición de fumar y hacer fuego

- No está permitido realizar fuego ya sea con fines de calefacción o preparación de alimentos, en todo el predio de la obra.
- El incumplimiento de lo estipulado en este apartado será pasible de sanciones.
- Está prohibido fumar en la obra y en todo el ámbito de la H. Cámara de Diputados de la Nación (ley 26.687).

VIII- RESIDUOS PELIGROSOS



El adjudicatario deberá gestionar los residuos peligrosos que se generen durante la actividad desarrollada de acuerdo a los establecido en la normativa vigente: Ley Nacional de Residuos Peligrosos (N°24.051/92); Ley de Residuos Peligrosos de C.A.B.A. (N°2214/07), Decreto de C.A.B.A. 2020/07; Ley de Residuos Peligrosos de la Prov. de Bs. As. (N°11.720), Decreto de la Prov. de Bs. As. (N°806/97).

Ante la necesidad de realizar consultas sobre el tema deberán dirigirse a la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la HCDN.

IX- TABLEROS ELECTRICOS.

Las máquinas eléctricas que utilice el contratista no podrán conectarse a una toma de energía de los edificios de la Cámara de Diputados de la Nación donde se encuentren realizando tareas, sino a través de un tablero eléctrico provisto por el mismo, que cuente con las siguientes características:

- Protección electromagnética acorde a las/s potencia/s a emplear
- Fusibles (preferentemente tipo NH) para la potencia máxima que puede pasar por el tablero.
- Disyuntor diferencial ajustado a una corriente máxima de 30mA que no pueda ser puenteado.
- Descarga a tierra para el tablero y sus tomas.
- Tomas de energía, trifásica y monofásica en cantidad suficiente colocados en el exterior de la caja metálica (sin necesidad de abrir la puerta para conectar una toma de corriente)
- Tapa inferior que impida un contacto accidental al abrir la puerta.

Para conectar el tablero, previamente el adjudicatario debe consultar con la Dirección de Obras y Mantenimiento para que le indique y habilite el lugar específico de donde puede conectar el tablero descripto ut supra.

Asimismo, si el adjudicatario provee mano de obra especializada en electricidad o va a realizar cualquier tarea que implique una intervención en las conexiones eléctricas de los edificios de la H. Cámara de Diputados de la Nación deberá también contar con la habilitación y autorización de la Dirección de Obras y Mantenimiento.

X- SEÑALIZACIÓN, VALLADO Y CARTELERIA



El contratista debe proveer señalización diurna (caballetes, cadenas, vallas, etc.) y señalética adecuada para delimitar el área de trabajo y para alertar acerca de la existencia de peligros de cualquier naturaleza, especialmente agujeros, pozos, excavaciones, cableado eléctrico, circulación de vehículos, etc.

Las señales deben ser claras en su interpretación, legibles a distancia prudencial y deberán expresar la realidad, con el fin de no confundir sobre la advertencia. Deberá retirar la señalización cuando ya no haga falta.

Durante las horas de visibilidad reducida debe acudir a la señalización con luces fluorescentes.

Las cintas de peligro o precaución no ofrecen una protección física. Las cintas de peligro deben ser rojas y blancas, las de precaución amarillas y negras.

Cuando cualquier trabajo fuera realizado de noche o en el lugar no penetre la luz diurna o donde estuviera oscurecido el local o dentro de agujeros o excavaciones, debe proveer la luz artificial suficiente para poder permitir la ejecución de los trabajos en forma eficiente, satisfactoria y segura conforme a la legislación aplicable. En estos lugares se requerirá de luz de emergencia.

Cuando se realicen tareas en altura ya sea con escaleras, andamios, plataformas o equipos de izaje se debe señalizar el perímetro para delimitar la circulación peatonal por debajo de la zona de trabajo.

Cuando queden excavaciones o agujeros sin rellenar o retiro de rejillas, etc., se debe señalizar con el fin de evitar accidentes utilizando un vallado rígido de protección y señalización

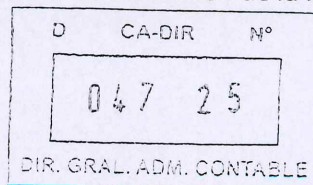
XI- ILUMINACION

- Las áreas de trabajo y de circulación deben estar suficientemente iluminadas
- Cuando se requiera iluminación artificial en espacios confinados y/o húmedos se utilizará la tensión de seguridad (12/24 volts).
- Si el caso lo requiere, deberá preverse iluminación de emergencia.

XII - ESCALERAS Y ANDAMIOS

1) ESCALERAS

- Las escaleras móviles se deberán usar únicamente para ascenso o descenso, hacia el puesto de trabajo, QUEDANDO TOTALMENTE PROHIBIDO EL USO DE LAS MISMAS como punto de apoyo para realizar tareas.



- No pueden estar fisuradas, quebradas, empatilladas o con faltante de alguno de sus elementos y accesorios deberán ser sacadas de servicio.
- Con el fin de que no se oculten fisuras o fallas del material, no deben estar pintadas, si es necesario protegerlas deberán utilizarse productos incoloros.
- Deben estar correctamente apoyadas en superficies parejas y firmes y atadas en su parte superior.
- No utilizar los tres últimos peldaños superiores para pararse. Se debe utilizar una escalera de longitud adecuada.
- Deben poseer en sus largueros tacos antideslizantes.
- Cuando se realicen trabajos de electricidad o en proximidades de líneas eléctricas las escaleras serán del tipo dieléctrica.
- NO se utilizará como plataforma de trabajo.
- Las escaleras extensibles deben tener los ganchos de seguridad bien trabados y sus accesorios completos y en buenas condiciones (tacos antideslizantes, roldanas, sogas y trabas)
- Las escaleras del tipo tijeras deberán estar abiertas y el elemento que limite la apertura bien extendido. Apoyadas y niveladas en sus cuatro patas. ESTA PROHIBIDO trabajar sobre los peldaños superiores montados de a caballo.
- No deben dejar objetos o elementos colgados o apoyados en las escaleras.
- Mantenerlas limpias, libre de grasa y barro y almacenarlas en lugares adecuados.
- Las escaleras de una hoja usada como medio de circulación deben sobrepasar en un metro (1 m.) el lugar más alto que deba acceder o prolongarse por uno de los largueros hasta la altura indicada para que sirva de pasamanos a la llegada.

2) ANDAMIOS

- Serán admitidos andamios de cuerpos metálicos únicamente, de marca, calidad (reconocida y garantizada, sin admitirse en su armado cuerpos de distintas marcas y/o procedencias).
- Todos los andamios deben satisfacer, entre otras las siguientes condiciones:
 - Rigidez.
 - Resistencia.
 - Estabilidad.
 - Ser apropiado para la tarea a realizar.
 - Estar dotados de los dispositivos de seguridad correspondientes.
 - Asegurar la inmovilidad lateral y vertical.
- Los andamios que se utilicen deben estar completos. Esto es: plataforma de trabajo en un ancho mínimo de 60 cm, guardapie, baranda intermedia (a 50 cm), baranda superior (a 100cm) y escalera de acceso independiente. La estructura del andamio no debe usarse como escalera.
- Los tablonés que conformen la plataforma de trabajo deben estar amarrados firmemente a la estructura del andamio y de modo tal que no puedan separarse transversalmente ni de su punto de apoyo, ni



deslizarse accidentalmente; ningún tablón tendrá un vuelo superior a los 20 cm ni inferior a 10 cm. Serán de 5 cm (2 pulgadas) de espesor y estarán libres de fisuras.

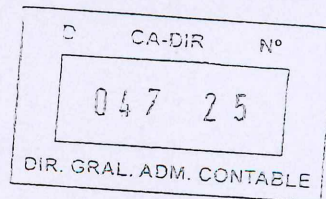
- Los andamios deben estar apoyados sobre base firme y bien nivelados, rigidizados, y si fuera necesario, flechados o amarrados a puntos fijos y seguros para evitar el vuelco.
- El montaje, desarme o modificación será efectuado por personal competente. Los materiales deben movilizarse de manera segura, mediante el uso de cuerdas y recipientes adecuados según sea necesario.
- Los andamios móviles deben tener las ruedas de desplazamiento trabadas para trabajar sobre los mismos. Al desplazarlo, la plataforma debe estar libre de operarios, equipos o herramientas.
- Antes de comenzar los trabajos los andamios deben ser inspeccionados por parte del inspector de la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la Cámara de Diputados de la Nación, a los fines de verificar que todas las partes estén en perfectas condiciones
- No alterar, cortando, perforando, soldando, ninguna pieza del andamio como ser cuerpos de andamios, caños, nudos, bases, ruedas, etc.
- No se deberá subir a trabajar sobre barandas o largueros del andamio.
- **Todo andamio que supere los 6 metros de altura, a excepción de los colgantes y suspendidos, debe ser dimensionado sobre la base de cálculos. La memoria técnica de cálculo y los planos de andamio deberán estar realizados y firmados por especialistas en estructura habilitados por el colegio profesional respectivo.**
- Las plataformas que se encuentren situadas a dos metros o más de altura respecto del plano horizontal inferior más próximo, deben contar en todo el perímetro que dé al vacío, con una baranda superior ubicada a un metro (1m) de altura, una baranda intermedia a cincuenta centímetros (50 cm) de altura y un zócalo en contacto con la plataforma.

3) PLATAFORMAS DE TRABAJO COLGANTE

- Los andamios colgantes, guindolas y silletas, pendidos de un equipo de izar, y los accesorios para elevación, ya sean manuales o eléctricos deberán inspeccionarse antes de comenzar a utilizarlos por parte del profesional de Higiene y Seguridad del adjudicatario o proveedor, debiendo dejar expresa constancia de dicha inspección.
- El operario debe tener su arnés de seguridad enganchado a una línea de vida individual e independiente de la plataforma de trabajo

XIII - RIESGO ELÉCTRICO

- La alimentación de energía eléctrica a las instalaciones y equipos se realizará mediante un tablero que posea las protecciones correspondientes conforme lo descripto en el punto TABLEROS ELÉCTRICOS.



- Los tableros y borneras deben estar cubiertos y cerrados en todos sus lados, para protegerlos de cualquier contacto accidental. Si están ubicados en el exterior serán del tipo intemperie.
- Al finalizar la jornada laboral se deben desconectar máquinas, equipos y tableros. Se arrollarán cables y extensiones.
- Las extensiones de cable deben ser de doble aislación y las conexiones se realizarán mediante fichas normalizadas. Se deben extender por lugares secos, donde no interfieran el paso de vehículos o personas. Se evitará el uso de extensiones arrolladas en carretel o bobina, se extenderán totalmente, o mejor aún, se utilizarán las extensiones de longitud adecuada. Se encuentra prohibido el uso de zapatillas eléctricas.
- Todos los equipos, escaleras, herramientas manuales y elementos de protección personal que se utilizan para realizar trabajos en instalaciones deben ser tipo dieléctrico
- Trabajos en circuitos eléctricos:
 - A. El operario designado para realizar tareas vinculadas con la electricidad debe tener la capacitación y la calificación correspondiente.
 - B. Los trabajos sobre instalaciones eléctricas y equipos se deben realizar sin tensión.
 - C. Toda instalación eléctrica debe considerarse en un principio como energizada hasta tanto no se compruebe la ausencia de tensión.
 - D. Consignar la instalación y tener en cuenta los 5 pasos fundamentales sin obviar ninguno:
 - 1) Corte visible de la alimentación de energía eléctrica.
 - 2) Bloqueo en posición de apertura de los elementos de corte o seccionamiento.
 - 3) Utilización de tarjeta y candado para evitar el accionamiento imprevisto.
 - 4) Efectuar las puestas a tierra y en cortocircuito necesarias.
 - 5) Señalizar y delimitar la zona de trabajo.
- Distancia de seguridad eléctrica:
 - Para prevenir descargas eléctricas entre líneas o equipos energizados y materiales o herramientas no aisladas, deberán respetarse las distancias de seguridad eléctrica teniendo en cuenta el nivel de tensión presente y las condiciones atmosféricas.
- Está prohibido el uso de zapatillas eléctricas.

XIV - MAQUINAS Y HERRAMIENTAS

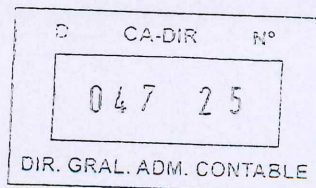
- Las máquinas, equipos y herramientas deben estar y mantenerse en buenas condiciones de uso. Deben contar con inspección periódica de sus partes, por lo menos quincenalmente, debiendo entregar copia de la constancia de dicha inspección a la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la H. Cámara de Diputados de la Nación.
- Los elementos que presenten alguna deficiencia en su funcionamiento o utilización deben sacarse de servicio hasta su reparación. Se le pondrá un rotulo que diga: "NO USAR".



- Los operarios usarán las herramientas acordes a las capacitaciones recibidas. Cada herramienta está diseñada para realizar un trabajo específico, NO PODRÁ ser utilizada si fue alterada o modificada.
- El trabajador que opere la máquina deberá hacerlo en una posición cómoda y segura.
- Herramientas de mano:
 - 1) No utilizar herramientas en mal estado (son peligrosas, un martillo que tenga el mango flojo puede ser despedido e impactar contra una persona u objeto, una llave puede zafar generando un movimiento brusco del operario)
 - 2) Está prohibido utilizar herramientas de fabricación casera o de mala calidad.
 - 3) Deben estar en buen estado de conservación, limpias, afiladas y aceitadas.
 - 4) NO someter a las herramientas a un esfuerzo mayor que su capacidad, no se pueden utilizar caños o elementos semejantes para aumentar el brazo de palanca.
 - 5) Deben utilizar un porta-herramientas o morral para transportar las herramientas de mano, o para subir o bajar de escaleras o andamios. No colgarlas del arnés de seguridad, ni transportarlas en los bolsillos.
- Herramientas eléctricas y neumáticas:
 - 1) Cuando se repare una máquina o se realice el cambio de accesorios, debe estar desconectada la alimentación eléctrica o neumática de la máquina. Purgar el aire contenido en la manguera.
 - 2) Utilizar las herramientas adecuadas para ajustar o aflojar discos de cortes, mechas, etc.
 - 3) No se deben operar máquinas que no posean las guardas y protecciones correspondientes.
 - 4) Cuando operen taladros eléctricos, sierras circulares, amoladoras, etc., deben ser tomada con ambas manos y en posición firme
 - 5) Mantenerse alerta para soltar el gatillo ante cualquier anomalía
 - 6) Utilizar la ropa ajustada, el pelo recogido y los dedos alejados de las piezas en movimiento. Utilizar un pincel para retirar la viruta.
 - 7) Utilizar los discos de cortes y mechas acorde al material sobre el cual se va a trabajar y a la velocidad de rotación de las máquinas
 - 8) Deben tener la correspondiente puesta a tierra.

XV - TRABAJOS EN ALTURA

- Se considerará trabajo en altura a todo aquél que se desarrolle a una altura de dos metros por sobre el nivel de piso o suelo, a más de 1,5 metros de profundidad (pozo, abertura, etc.) o a menos de 3 metros del borde de un foso, barranca, etc.
- Solamente se autorizará el uso de arneses de cuerpo entero. Los mismos deberán tener doble cabo de amarre y los trabajos se realizarán estando el 100 % del tiempo atado quien los ejecute.
- El punto de amarre deberá ser una estructura fija capaz de soportar el peso de una persona.



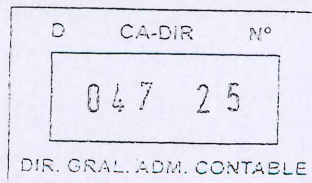
- El cabo de vida se amarrará lo más corto posible, pero de manera que permita la libre movilidad, y se hará en un plano no inferior al de la cabeza del trabajador.
- Toda tarea en altura deberá ser señalizada a nivel de piso.
- La cinta de amarre deberá poseer amortiguador de caídas.
- En caso de realizarse tareas en silletas o guindolas, los trabajadores deberán amarrarse a un dispositivo independiente de izado. Éstas podrán utilizarse sólo en el caso de que no exista otro método más seguro de realizar los trabajos.

XVI - TRABAJOS EN CALIENTE

- Se considerará trabajo en caliente a todo trabajo que genere rozamiento ejemplo: corte con amoladora, soldadura, perforado, etc.
- Antes de realizar cualquier trabajo en caliente se deberá gestionar el correspondiente permiso de trabajo ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la H. Cámara de Diputados de la Nación.
- Posteriormente a la realización de la tarea, debe verificarse que no exista metal fundido, recortes calientes o material encendido.
- Se requieren los siguientes requisitos mínimos para este tipo de trabajo:
 - Extintor 10 kg triclase.
 - Manta ignífuga para trabajos de soldadura/ amolado.
 - Áreas limpias de material combustible en el alrededor
 - Vigilancia de fuego 60 minutos luego de terminadas las tareas.

XVII - RECEPCIÓN Y ENTREGA DE MERCADERÍA, BIENES, INSUMOS, MATERIALES, REPUESTOS, ETC.

- Para la recepción mercaderías, insumos bienes, materiales, repuestos, etc. se deberá coordinar el día y horario con el área que tiene el control de la ejecución de la obra, prestación de servicio, etc.
- Áreas determinadas para tal fin:
 - Edificio Anexo A: ingreso por Av. Rivadavia 1841, ala Callao (sector de ascensores de personal)
 - Edificio Anexo A: ingreso a las cocheras
 - Palacio: ingreso por Combate de los Pozos 50



XVIII - INCUMPLIMIENTO

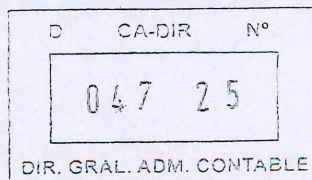
El incumplimiento de cualquiera de los requisitos fijados en el presente ya sea en forma parcial o total puede:

- a) No permitir el inicio de las tareas.
- b) La suspensión temporaria / permanente y / o parcial / total de la ejecución de los trabajos.

NORMAS ESPECIFICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD A CUMPLIR POR LAS EMPRESAS

ADJUDICATARIAS DE ACUERDO AL OBJETO DE LA CONTRATACION

- Queda a cargo del adjudicatario la gestión del retiro de los residuos sólidos como así de los Aceites Vegetales y grasas de frituras Usados (AVUs) que sean generados por la actividad diaria de las tareas de explotación del comedor y cafetería de la HCDN, como también la presentación ante la Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo del manifiesto de retiro de los mismos, de acuerdo a lo dispuesto por la Ley 3.166. y normativa complementaria.
- Realizar la limpieza rutinaria de las campanas extractoras de las cocinas ubicadas en el comedor a los fines de evitar el acumulo de suciedad y se mantenga el correcto funcionamiento de los mismos. Asimismo, se deberá cumplir también con la limpieza de los conductos de ventilación correspondientes de cada campana.
- Una vez finalizado la prestación del servicio en su totalidad, el adjudicatario deberá dejar las campanas extractoras y los conductos de ventilación respectivos en óptimas condiciones.



FORMULARIO DE DENUNCIA DE DATOS DEL ADJUDICATARIO

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los días ____ del mes de _____ del año ____

El que suscribe: _____

DNI Nro.: _____

En mi carácter de representante legal de la Empresa, por este acto denuncio los siguientes datos:

- a) Domicilio legal de la empresa: _____
- b) Nro. de CUIL: _____
- c) Teléfono: _____
- d) Dirección de mail: _____
- e) ART donde están afiliados los trabajadores: _____
- f) Teléfonos de emergencia de la ART: _____
- g) Nombre y Apellido del representante técnico: _____
- h) Número de teléfono del representante técnico: _____
- i) Nombre y Apellido del profesional en Higiene y Seguridad: _____
- j) Número de teléfono del profesional en Higiene y Seguridad: _____

Los datos consignados son correctos, teniendo carácter de DECLARACION JURADA y OBLIGANDOME a informar la modificación de cualquiera de ellos, dentro del plazo de 48 horas hábiles administrativas.

Firma: _____

Aclaración: _____



Dirección de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
Anexo A, Piso 2. Of. 218. (6075-2214) Mail: higiene.dhst@hcdn.gob.ar
(F003-A)

DOCUMENTACIÓN REQUERIDA DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO A LAS EMPRESAS ADJUDICATARIA Y / O CONTRATADAS PARA REALIZAR TRABAJOS EN EL ÁMBITO DE LA HCDN.

Empresa:	
Fecha:	
Observaciones:	

N°	Documentación Requerida	Plazo de presentación de la documentación: mínimo 3 días hábiles administrativos, antes del inicio del trabajo.	
		SI	No
1	Aviso de inicio de obra tramitado ante la ART.		NO
2	PROGRAMA DE SEGURIDAD, de acuerdo a las Resoluciones de la S.R.T. Nro. 231/96, 51/97, 35/98, 319/99 (según corresponda de acuerdo a los trabajos a realizar) DEBIDAMENTE PRESENTADO Y APROBADO POR LA ART. En el supuesto caso de cambiar de ART durante la ejecución de la obra debe presentar el programa de seguridad aprobado por la nueva aseguradora. En el caso de que las tareas a efectuar no correspondan un programa de seguridad, el adjudicatario deberá presentar un ATS (Análisis de Tareas Seguras) o un PST (Procedimiento Seguro de Trabajo) el cual debe estar firmado por un profesional habilitado en higiene y seguridad y por el representante legal del adjudicatario. En caso de corresponder: Anexo 550/2011: TRABAJOS CON DEMOLICION Res. 61/2023: MEDIDAS DE SEGURIDAD EN ALTURA	SI	
3	Cuando se realicen tareas sobre plataformas de trabajado a alturas iguales o superiores a los 6 metros, contados a partir del plano inferior; inclusive tareas de montaje/desmontaje de equipos y/o estructuras temporales, debe estar presente el responsable de higiene y seguridad o un auxiliar del mismo debidamente matriculado	Si	
4	Constancia de capacitación del personal afectado, sobre prevención de riesgos laborales existentes (Anexo I, inc. g y m Resolución SRT 231/96); se requiere la capacitación adecuada a los riesgos contemplados en el Programa de Seguridad.	SI	
5	Programa de capacitación Anual o del plazo de duración de la obra o del servicio a realizar. (Corresponde cuando la contratación tenga una duración mayor de 60 días).	SI	
6	Constancia de entrega de los elementos de protección personal (EPP) y ropa de trabajo de acuerdo a los riesgos a prevenir (Anexo I, inciso E y I, Resolución SRT 231/96); la planilla debe contar con la firma del trabajador (Resolución SRT 299/11) y cumplir o exceder las normas de IRAM, en ausencia de estas últimas, se tomarán como válidas las normas ANSI, NIOSH o EN).	SI	
7	Constancia de visita del Licenciado/Técnico coordinador de seguridad (Res. SRT 231/96).	SI	
8	Copia de la constancia del alta ante la AFIP de cada trabajador afectado a la tarea.	SI	

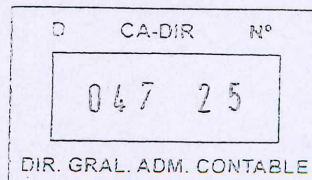


9	Certificado de cobertura del Seguro de Vida Obligatorio según Decreto Nro. 1567/74 del personal afectado a la tarea.	SI	
10	Certificado de cobertura de ART vigente de los trabajadores afectados a la tarea, con cláusula de no repetición a favor de la Cámara de Diputados de la Nación y copia de la respectiva póliza. Cuando la tarea incluya o determine trabajo en altura, el certificado y la póliza deben prever dicho extremo y la altura hasta la que está autorizado.	SI	
11	Último formulario AFIP 931 (cargas sociales), nómina de formulario AFIP señalizando el personal afectado a la tarea y ticket con sello de pago bancario o transferencia bancaria por los montos ingresados en la declaración jurada form. AFIP 931.	SI	
12	Nota firmada por el representante legal denunciando los datos del profesional en Higiene y Seguridad en el trabajo designado. A dicha nota deberá estar adjuntada fotocopia de la matrícula habilitante, el último comprobante de pago de la matrícula y certificado de accidentes personales con cláusula de no repetición a favor de H. Cámara de Diputados de la Nación. Con un mínimo asegurado de \$ 10.000.000 por muerte o invalidez total, parcial y permanente, por accidente a causa o con motivo del trabajo y accidente "in itinere", sin límite por acontecimiento y de \$ 1.000.000 por gastos médicos e internación.	SI	
13	Certificado de estado de aptitud de elementos de trabajo en altura expedido por profesional competente (arneses, cabo de vida, cola de amarres, silletas, aparejos manuales, etc.) Dicho certificado debe tener una clara individualización e identificación de los elementos certificados (sea por un rótulo numérico, código de barras, etc.) También debe estar claramente expresado el plazo de vigencia del mismo. SOLO EN CASO DE TENER QUE REALIZAR TRABAJOS DE ESTA NATURALEZA		NO
14	Certificado de estado de aptitud de maquinarias y herramientas eléctricas, expedido por profesional competente. Dicho certificado debe tener una clara individualización e identificación de los elementos certificados (sea con un rótulo numérico, código de barras, etc.) También debe estar claramente expresado el plazo de vigencia del mismo.	SI	
15	Andamios que superen los 6 m (seis metros) de altura, a excepción los colgantes o suspendidos, deben ser dimensionados en base a cálculos.		NO
16	En hoja tamaño A4 deberá detallar todos los datos de la empresa adjudicataria, (nombre y apellido del responsable de la empresa, número de teléfono) y teléfonos de emergencia o centro de atención para el traslado del accidentado de la ART correspondiente.	SI	
17	Afiche informativo conforme Resolución S.R.T. N° 62/02 de la ART correspondiente.	SI	
18	Certificado de manipulación de alimentos expedido por agencia del estado de cada trabajador con un rol en cadena de producción y manipulación de alimentos, materia prima y utensilios en forma y etapa de la cadena productiva de elaboración, fraccionamiento, distribución y comercialización.	SI	

REFERENCIA:

SI: Corresponde documentación.

NO: No corresponde documentación.



ANEXO VI

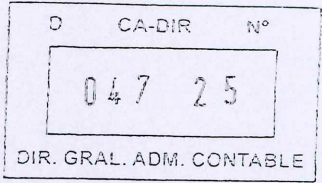
MATRIZ DE EVALUACIÓN - PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

/

CRITERIO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE OFERTAS

ES COPIA FIEL DE SU ORIGEN

M. Blanco
MIRTA N. BLANCO
JEFA DEPARTAMENTO
MESA DE ENTRADAS Y ARCHIVO
DIR. GRAL. ADMINISTRATIVO CONTABLE
H.C.Q.N.



MATRIZ DE EVALUACIÓN - PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

PARÁMETROS DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE	PUNTOS
Propuesta económica	45%	45 puntos
Canon propuesto	20%	20
Precio de menús propuestos	25%	25
Capacidad e idoneidad técnica	50%	50 puntos
Acreditación de experiencia en el rubro	15%	15
Plan de trabajo	20%	20
Antigüedad en el rubro	15%	15
Normas de Gestión de calidad	5%	5 puntos
ISO 22001 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria	5%	5
TOTAL	100%	100

En la presente matriz se disponen los parámetros que serán utilizados para medir la calidad que revistan los potenciales oferentes.

Los parámetros definidos son:

- **Propuesta económica**, con una ponderación del CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%) equivalentes a CUARENTA Y CINCO (45) puntos, subdividido el parámetro en:
 - o **Canon propuesto**, con una ponderación del VEINTE POR CIENTO (20%) equivalentes a VEINTE (20) puntos.
 - o **Precio de menús propuestos**, con una ponderación del VEINTICINCO POR CIENTO (25%) equivalentes a VEINTICINCO (25) puntos.
- **Capacidad e idoneidad técnica**, con una ponderación del TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) equivalentes a TREINTA Y CINCO (35) puntos, subdividido el parámetro en:
 - o **Acreditación de experiencia en el rubro**, con una ponderación del DIEZ POR CIENTO (10%) equivalentes a DIEZ (10) puntos.
 - o **Plan de trabajo**, con una ponderación del VEINTE POR CIENTO (20%) equivalentes a VEINTE (20) puntos.
 - o **Antigüedad en el rubro**, con una ponderación del DIEZ POR CIENTO (10%) equivalentes a DIEZ (10) puntos.
- **Normas de Gestión de Calidad**, con una ponderación del CINCO POR CIENTO (5%) equivalentes a CINCO (5) puntos:
 - o **ISO 22001 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria**, con una ponderación del CINCO POR CIENTO (5%) equivalentes a CINCO (5) puntos.

CRITERIO DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE OFERTAS

Las propuestas serán sometidas a evaluación conforme los parámetros establecidos en la matriz de evaluación y su ponderación se realizará mediante la asignación de puntajes proporcionales dentro de una escala cuyo puntaje ideal es de CIEN (100) puntos, equivalentes al CIEN POR CIENTO (100%). La oferta que alcance el mayor puntaje será considerada, oportunamente, como la más conveniente.

La evaluación de las ofertas comprenderá los siguientes parámetros y puntajes:



- **Propuesta económica: CUARENTA Y CINCO (45) puntos equivalentes a CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%).**

- **Canon propuesto: VEINTE (20) puntos equivalentes a VEINTE POR CIENTO (20%).**

Se tomará el canon sujeto a evaluación. El canon más alto a abonarse al organismo se ubicará en primer término y se le asignará VEINTE (20) puntos, es decir el CIENTO POR CIENTO (100%) del puntaje establecido. A continuación, se ubicará el segundo canon más alto a abonarse con un puntaje proporcional respecto de la mejor oferta y así sucesivamente hasta la última oferta presentada.

- 1º Oferta con el canon más alto a abonarse ... \$ 00,00 --- 20 ptos. --- 100 % del puntaje establecido.
- 2º Oferta con el canon más alto a abonarse ... \$ 00,00 --- XX ptos.
- 3º con el canon más alto a abonarse ... \$ 00,00 --- XX ptos.
- Siguiendo

Canon a evaluar x el puntaje máximo asignado al parámetro (20 puntos)

Oferta que ofrece el canon más alto a abonarse al organismo

- **Precio de menú propuestos: VEINTICINCO (25) puntos equivalentes a VEINTICINCO POR CIENTO (25%).**

Se tomará el precio del menú sujeto a evaluación. El precio del menú más bajo se ubicará en primer término y se le asignarán VEINTICINCO (25) puntos, es decir el CIENTO POR CIENTO (100%) del puntaje establecido. A continuación, se ubicará la segunda oferta con el precio del menú más bajo con un puntaje proporcional respecto de la mejor oferta y así sucesivamente hasta la última oferta presentada.

- 1º Oferta con el precio de menú más bajo ... \$ 00,00 --- 25 ptos. --- 100 % del puntaje establecido.
- 2º Oferta con el precio de menú más bajo ... \$ 00,00 --- XX ptos.
- 3º Oferta con el precio de menú más bajo ... \$ 00,00 --- XX ptos.
- Siguiendo

Precio de menú a evaluar x el puntaje máximo asignado al parámetro (25 puntos)

Oferta con el precio de menú más bajo

- **Capacidad e idoneidad técnica: CINCUENTA (50) puntos equivalentes a CINCUENTA POR CIENTO (50%).**

- **Acreditación de experiencia en el rubro: QUINCE (15) puntos equivalentes a QUINCE POR CIENTO (15%).**

Se asignará el puntaje máximo del parámetro a aquél oferente que logre acreditar UN (1) antecedente con la mayor cantidad de cubiertos diarios, en la manera prevista en el anexo II del presente pliego, debiendo contemplar **el antecedente una cantidad no menor a DOSCIENTOS (200) cubiertos diarios**. A continuación, se ubicará el segundo antecedente con la mayor cantidad de cubiertos diarios a la que se le asignará un puntaje proporcional en relación con la primera y así sucesivamente hasta la última oferta presentada.

- 1º Oferta que acredita un (1) antecedente con la mayor cantidad de cubiertos diarios -10 ptos. - 100 % del puntaje establecido.
- 2º mejor Oferta que acredita un antecedente con la segunda mayor cantidad de cubiertos diarios - XX ptos.
- 3º mejor Oferta que acredita un antecedente con la tercera mayor cantidad de cubiertos diarios - XX ptos.



- Sigüientes

Cantidad de cubiertos diarios acreditados x el puntaje máximo asignado al parámetro (15 puntos)
Mayor cantidad de cubiertos diarios acreditados

○ **Plan de trabajo: VEINTE (20) puntos equivalentes a VEINTE POR CIENTO (20%).**

El plan de trabajo deberá contemplar lo establecido en el Anexo X y se valorará lo presentado de la siguiente manera:

Calificación	PUNTAJE
Muy satisfactorio	20 puntos
Satisfactorio	15 puntos
Regular	5 puntos
No satisfactorio	Corresponderá desestimación de oferta

Importante: Se evaluarán sólo los planes de trabajo correctamente presentados en la forma prevista en el **anexo VIII** del pliego. El plan de trabajo se considera un requisito no subsanable. Su faltante, en parte o en un todo, no será evaluado ni se admitirá en presentación posterior, lo que implicará, oportunamente, la desestimación de la oferta.

○ **Antigüedad en el rubro: QUINCE (15) puntos equivalentes a QUINCE POR CIENTO (15%).**

Se asignará el puntaje máximo del parámetro a aquél oferente que logre acreditar, en la manera prevista en el anexo II del presente pliego, la mayor antigüedad en el rubro que se concursa (medida en años y fracción).

A continuación, se ubicará la segunda oferta con mayor antigüedad en el rubro a la que se le asignará un puntaje proporcional en relación con la primera y así sucesivamente hasta la última oferta presentada.

- 1º Oferta con mayor antigüedad en el rubro - 15 pto. - 100 % del puntaje establecido.
- 2º Oferta con mayor antigüedad en el rubro – XX pto.
- 3º Oferta con mayor antigüedad en el rubro – XX pto.
- Sigüientes

Oferta a evaluar x el puntaje máximo asignado al parámetro (10 puntos)
Oferta que alcanza la mayor antigüedad en el rubro

● **Normas de Gestión de Calidad: CINCO (5) puntos, equivalentes a CINCO POR CIENTO (5%).**

○ **ISO 22001 Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria: CINCO PUNTOS (5) puntos equivalentes a CINCO POR CIENTO (5%).**

Se asignará puntaje a aquellos oferentes que acrediten la norma ISO 22001 vigente (no excluyente) en la manera prevista en el anexo II del presente pliego.



D	CA-DIR	Nº
047 25		
DIR. GRAL. ADM. CONTABLE		



Norma de gestión de calidad	PUNTAJE
ISO 22001 – Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria	5
No posee inscripción vigente	0

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

MIRTA N. BLANCO
JEFA DEPARTAMENTO
MESA DE ENTRADAS Y ARCHIVO
DIR. GRAL. ADMINISTRATIVO CONTABLE
H. D.N.



ANEXO VII

ACREDITACIÓN DE ANTECEDENTES



ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA EN EL RUBRO - ANTECEDENTES

Los oferentes deberán acreditar su experiencia en el rubro con la presentación de UN (1) antecedente de características similares al objeto que se concursa. El antecedente deberá comprender la gestión de un servicio de comedor /concesión gastronómica, brindado en un único predio/edificio/establecimiento, con una duración ininterrumpida no menor a DOCE (12) meses, habiéndose prestado el citado servicio a partir del año 2019 inclusive en adelante. Los DOCE (12) meses deberán estar cumplidos a la fecha de apertura de ofertas. Deberá indicarse la cantidad de cubiertos/comensales atendidos por día, debiendo contemplar el antecedente una cantidad no menor a DOSCIENTOS (200) cubiertos/comensales diarios.

ANTECEDENTE DECLARADO:

ORGANISMO O EMPRESA PARA EL CUAL PRESTÓ LOS SERVICIOS: _____

DETALLE DEL SERVICIO PRESTADO: _____

FECHA DE INICIO DEL SERVICIO: _____

DURACIÓN: _____

LUGAR FÍSICO EN EL QUE SE DESARROLLÓ EL SERVICIO: _____

CANTIDAD DE CUBIERTOS/COMENSALES ATENDIDOS POR DÍA: _____

PERSONA DE CONTACTO (INCLUIR TELÉFONO/E-MAIL): _____

DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITA EL ANTECEDENTE: _____

Para su acreditación se considerarán: órdenes de compra, órdenes de servicio, facturas o contratos emitidos por la firma u organismo que requirió los servicios. Cuando se utilicen facturas para su acreditación, deberán presentarse al menos DOCE (12) meses consecutivos, en concordancia con el plazo de duración del servicio declarado. De la documentación presentada para su acreditación deberá poder constatar: Fecha de inicio, duración, lugar físico en el que se desarrolló el servicio y cantidad de cubiertos/comensales atendidos por día. En caso de que de la documentación citada no surja claramente alguno de los datos anteriormente descriptos, el oferente deberá adjuntar una certificación de servicios o informe de parte de autoridades o apoderados – del establecimiento que se presente como antecedente – en la cual se constaten los mismos.

Importante:

Se evaluará sólo antecedentes presentados y declarados con la oferta, en la forma establecida en el presente pliego, no admitiéndose presentación en forma posterior a la fecha de presentación de ofertas.

El puntaje será determinado de conformidad con lo establecido en el anexo VII.

Firma y aclaración del oferente: _____



CA-DIR	Nº
047 25	
DIR. GRAL. ADM. CONTABLE	



ANEXO VIII

PLAN DE TRABAJO



PLAN DE TRABAJO PARA LA CONCESIÓN DE USO Y EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR DE LEGISLADORES DE LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN

Los oferentes deberán presentar un Plan de Trabajo que dé cuenta del modo en que pretenden dar cumplimiento a los requisitos establecidos en el Pliego de Especificaciones Técnicas. El mismo tiene por objeto conocer las ventajas y potencialidades relativas de las propuestas a partir de sus diferencias en los factores que hacen a la prestación del servicio.

Como mínimo, el Plan de Trabajo deberá contemplar los siguientes puntos:

1) Chef supervisor:

Currículum Vitae firmado del chef a cargo de la supervisión del servicio.

2) Propuesta estética:

Fotografías ilustrativas del servicio propuesto para el comedor de diputados;

Fotografías de presentación de platos;

Fotografías de vajilla y platería a utilizar.

3) Propuesta culinaria:

Propuesta de carta menú, a modo de ejemplo, conforme los lineamientos establecidos en el pliego.

Se valorará la creatividad y la calidad nutritiva de las preparaciones.

4) Propuesta de servicio integral:

Valor agregado e idoneidad de la firma para la prestación del servicio, además de aquello requerido en el pliego.

El plan de trabajo es un requisito no subsanable. La no presentación del mismo será causal de desestimación de la oferta



D	CA-DIR	Nº
047 25		
DIR. GRAL. ADM. CONTABLE		



ANEXO IX

BIENES, INSTALACIONES Y

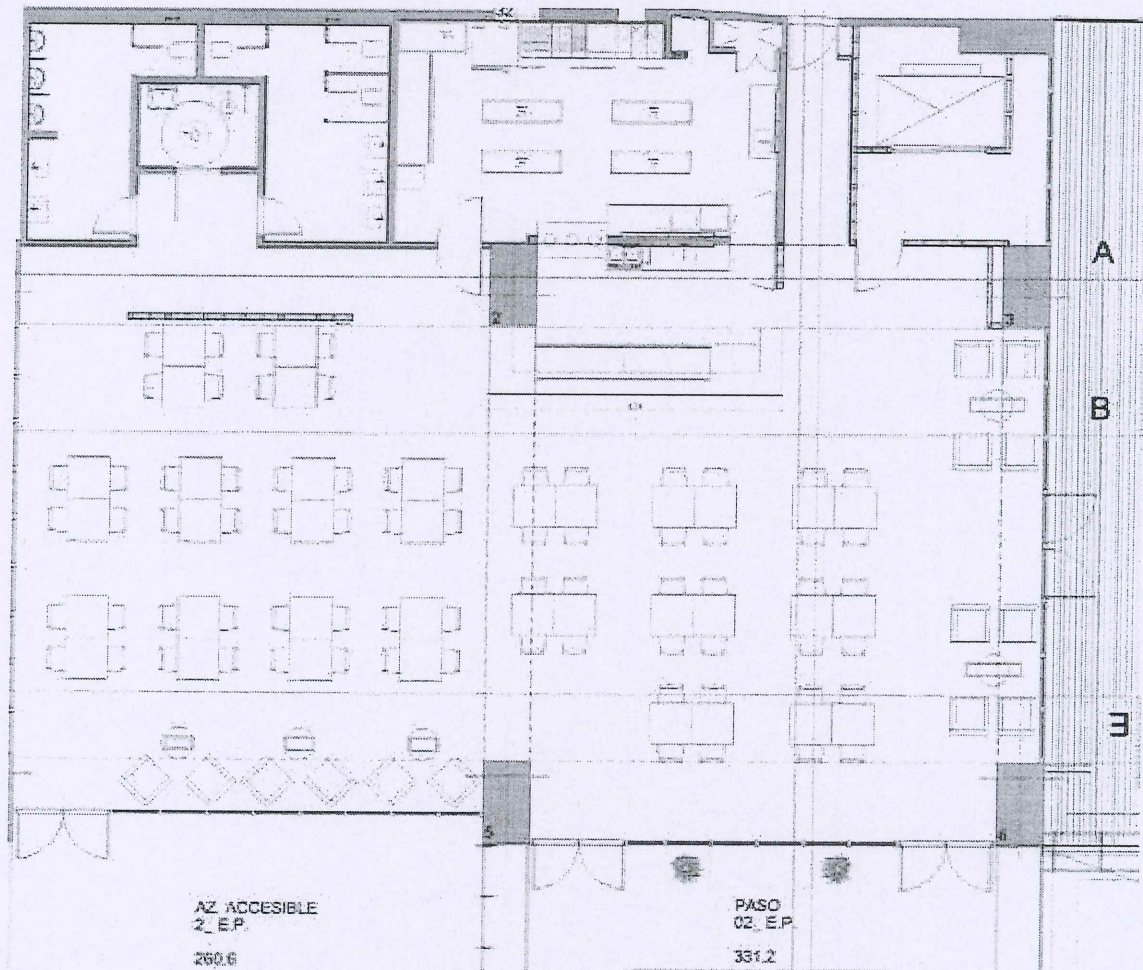
EQUIPAMIENTO



D	CA-DIR	N°
047 25		
DIR. GRAL. ADM. CONTABLE		

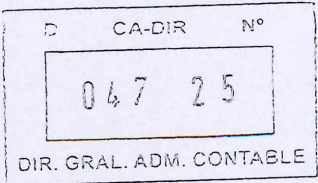


A. PLANO



ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

Marta N. Blanco
MARTA N. BLANCO
JEFA DEPARTAMENTO
MESA DE ENTRADAS Y ARCHIVO
CENTRO ADMINISTRATIVO CONTABLE



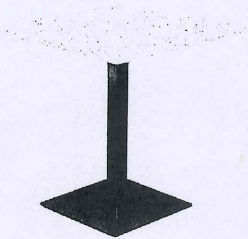
B. MOBILIARIO

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Mesa	36
2	Silla	78
3	Banqueta	1
4	Sillón	14
5	Mesa baja	5
6	Sillón tipo butacón	1

1. Mesa

Base de caño de 3” y plato cuadrado 60 cm. Estructura metálica pintada de negro. Tapa 90x90 cm. Cuarzo de marca Silestone o similar color Blanco norte o similar, a coordinar con la inspección de obra. Altura tapa mesa: 4 cm con uniones en inglete. Altura total mesa: 74cm. En la parte inferior de la tapa se deberá incluir la correspondiente aislación acústica.

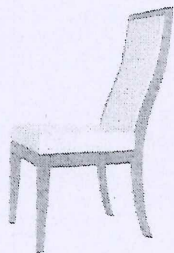
Imagen a modo ilustrativo:



2. Silla

Madera de Guindo maciza, lustre natural, respaldo ergonómico de 47 cm de alto. Las medidas del asiento son 46x43x40cm y se encuentra a 49 cm del piso. El respaldo y el asiento serán tapizados en tela vinílica tipo jaspeada color tiza. El espesor de la tela deberá ser de 1300 micrones con soporte de algodón y polyester y recubrimiento de poliuretano y PVC.

Imagen a modo ilustrativo:



3. Banqueta

Madera de Guindo maciza, lustre natural, con respaldo ergonómico. Las medidas del asiento son 38x38 cm y se encuentra a 68 cm del piso. La misma cuenta con un soporte apoyapiés de caño metálico. El asiento será tapizado en tela vinílica tipo jaspeada color tiza. El espesor de la tela deberá ser de 1300 micrones con



soporte de algodón y polyester y recubrimiento de poliuretano y PVC

Imagen a modo ilustrativo:



4. Sillón

Un cuerpo, con patas de caño revestido con madera de paraíso lustre natural. Las medidas del asiento serán de 50x50 cm y estará a 45 cm del piso. El asiento será tapizado con tela de composición 54% chenille acrílico, 36% polyester y 10% algodón recubierto con proceso retardador tipo Scotch antimanchas. La altura total del sillón será de 76 cm. El sillón deberá contar con apoyabrazos curvos. Se utilizará un color tramado gris claro y tiza para el sillón; y un color liso tiza para el asiento.

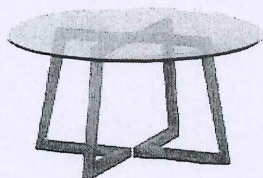
Imagen a modo ilustrativo:



5. Mesa baja

Base cruzada de madera de Guindo macizo lustre medio. Tapa de vidrio circular 70cm. de diámetro.

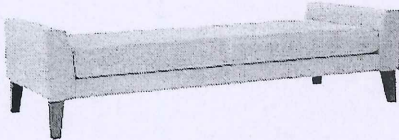
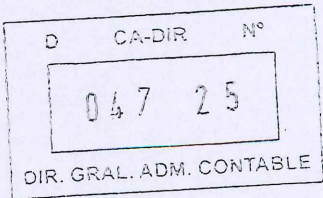
Imagen a modo ilustrativo:



6. Sillón tipo butacón

Alargado sin respaldo de 220cm de largo y 45cm de alto. Tapizado con tela de composición 54% chenille acrílico, 36% polyester y 10% algodón recubierto con proceso retardador Scotch antimanchas. Se utilizará un color tramado gris claro y tiza. Tendrá dos apoyabrazos y patas de caño revestido con madera de paraíso lustre natural.

Imagen a modo ilustrativo:



EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	Horno convector eléctrico apilable doble	1
2	½ Módulo freidora eléctrica	1
3	Módulo plancha eléctrica	1
4	1 Módulo anafe eléctrico de 6 discos con base.	1
5	Equipo frigorífico heladera bajo mesada de dos (2) puertas 1900 mm sin tapa mesada.	2
6	Equipo frigorífico bajo mesada de tres (3) puertas 2,4 M con tapa mesada ac. inoxidable.	1
7	Lavavajilla bajo mesada.	1
8	Mesada caliente platos central.	1
9	Mesada móvil de 170x50 cm h:85 cm	4
10	Mesada móvil 150x70 cm h:85 cm	1
11	Mesada 260x65 con bacha doble y grifería h:91 cm	1
12	Mesada con bacha simple y grifería 160x60 cm h:85 cm	1
13	Mesada 2. 60x60 con alzada 60cm con bacha simple y grifería, con traforo para desagüe cafetera - h:91 cm y bajo mesada con puertas y estante interior.	1
14	Campana con filtro e iluminación de ac. inoxidable.	2
15	Estantería flotante	3
16	Estante reja	1



D	CA-DIR	Nº
047 25		
DIR. GRAL. ADM. CONTABLE		

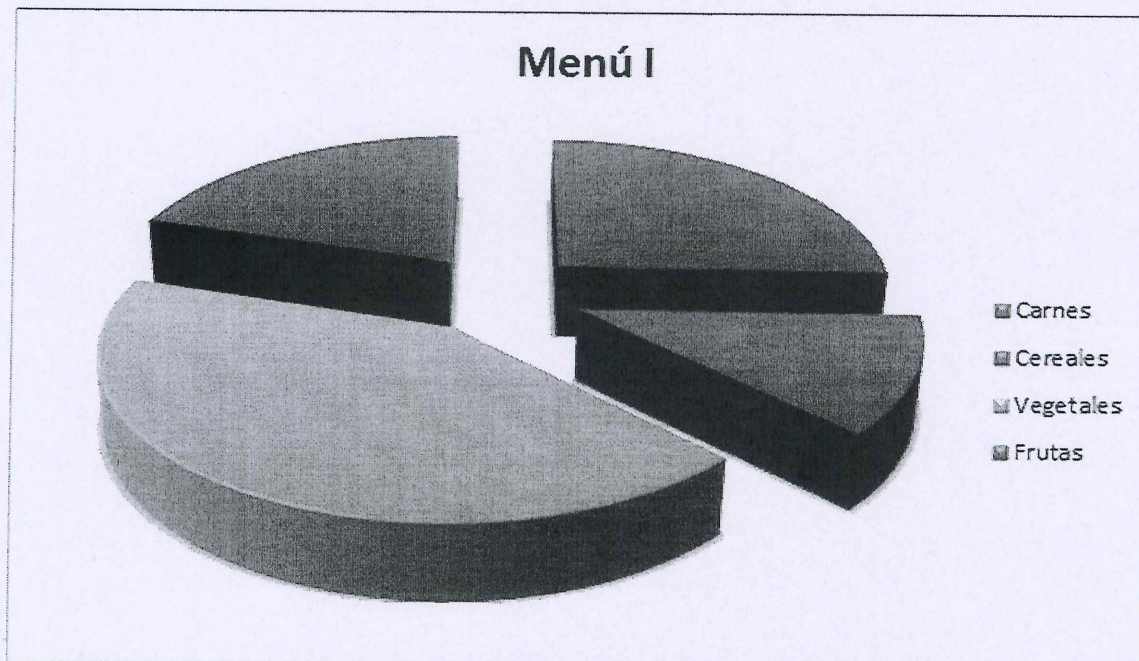


ANEXO X

INDICACIONES NUTRICIONALES

Se establecen las siguientes indicaciones para los platos principales Normal, Vegetariano y Celíaco:

I. MENÚ NORMAL



□ PROTEÍNAS (150 - 200gr)

Aportadas por carnes de origen animal y huevos preferentemente, son de alto valor biológico y fuente de vitaminas, hierro, zinc; también legumbres.

- Carnes frescas y magras: vacuna, de pollo, cerdo o pescado, cordero. Elegirlas color rosado claro en crudo y con grasa blanca.
- Huevos duros, en tortillas, revueltos, soufflé.
- Variedad de legumbres: lentejas, arvejas, chauchas, porotos, garbanzos, soja, habas. En purés, tamizadas, como harinas, en amasados.

□ CEREALES (70 gr)

Como fuente de hidratos de carbono; maíz, avena, arroz, trigo en sus diferentes formas de preparación: Almidón de maíz, polenta, tapioca, harina de trigo, de arroz, arroz común, sémolas, avena, quinoa, fideos, ñoquis, ravioles, semillas.

□ VERDURAS (200 - 250 gr)

Maduras y de estación, cocidas o crudas, como salsas o en tortillas, budines, soufflés, ensaladas, guisos. Calabaza, papa, zapallo, zanahoria, batata, mandioca, acelga, espinaca, zapallitos, remolacha, tomate, brócoli, coliflor, cebolla, lechuga, pepino, puerro, repollo, etc.

□ ACEITE (10cc)

De origen vegetal, para enriquecer las preparaciones y mejorar la palatabilidad. Aceite de maíz, soja, girasol, oliva, uva. Evitar aceites parcialmente hidrogenados, con grasas trans.

□ FRUTAS (120gr)

Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almíbar, al horno.

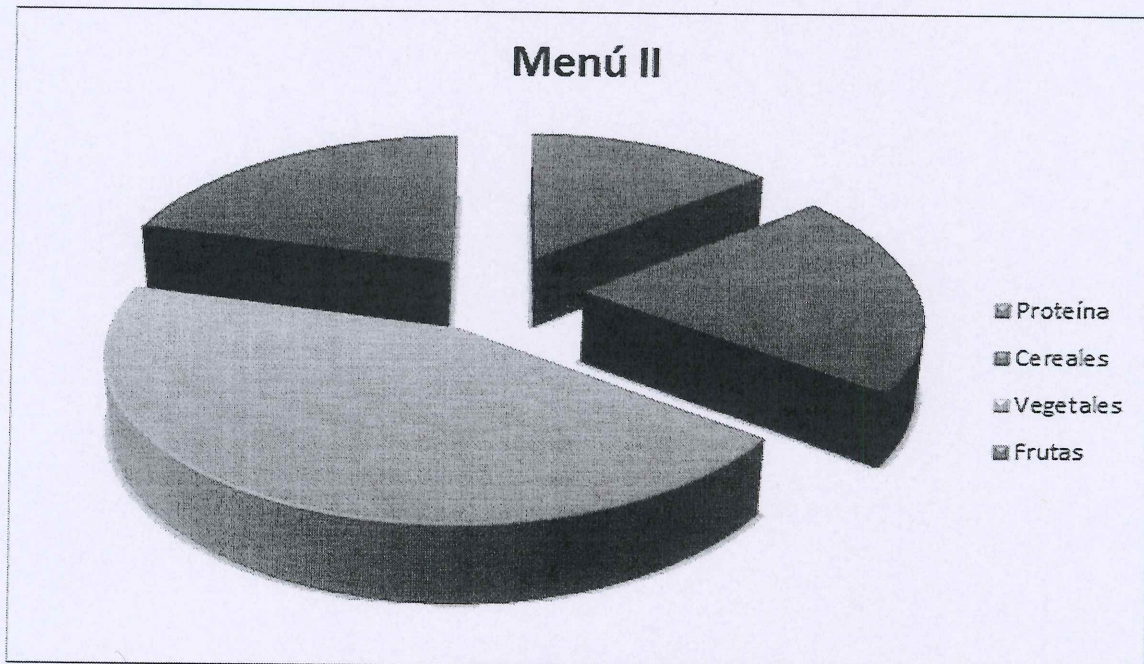
Banana, manzana, naranja, mandarina, pera, damasco, durazno, frutilla, ciruela, ananá, higo, melón, pomelo, sandía, papaya, kiwi, uvas, etc.

□ BEBIDAS (250cc)

Agua mineral de preferencia, jugos frutales naturales, gaseosas de bajas calorías.



II. MENÚ VEGETARIANO



☐ **PROTEÍNAS (Legumbres, nueces, semillas) (80 gr)**

Combinarlas adecuadamente para obtener proteínas de alto valor biológico.

Alimentos de origen vegetal para lograr un balance de suplemento proteico: Granos enteros y cereales deben combinarse con legumbres, frutas secas, semillas de calabaza, girasol, sésamo, verduras y frutas.

Alimentos de origen animal: huevos duros, en tortillas, revueltos, soufflé, lácteos.

☐ **CEREALES (120 gr)**

Como fuente de hidratos de carbono; maíz, avena, arroz, trigo en sus diferentes formas de preparación: Almidón de maíz, polenta, tapioca, harina de trigo, de arroz, arroz común, sémolas, avena, quinoa, amaranto, mijo, fideos, ñoquis, ravioles, semillas. Elegir cereales integrales.

☐ **VERDURAS (200 - 250 gr)**

Maduras y de estación, cocidas o crudas, como salsas o en tortillas, budines, soufflés, ensaladas, guisos.

Calabaza, papa, zapallo, zanahoria, batata, mandioca, acelga, espinaca, zapallitos, remolacha, tomate, brócoli, coliflor, cebolla, lechuga, pepino, puerro, repollo, etc.

☐ **ACEITE (10cc)**

De origen vegetal, para enriquecer las preparaciones y mejorar la palatabilidad. Aceite de maíz, soja, girasol, oliva, uva. Evitar aceites parcialmente hidrogenados, con grasas trans.

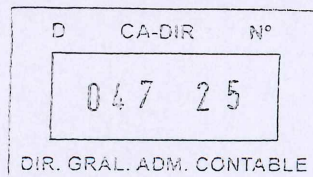
☐ **FRUTAS (120gr)**

Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almíbar, al horno.

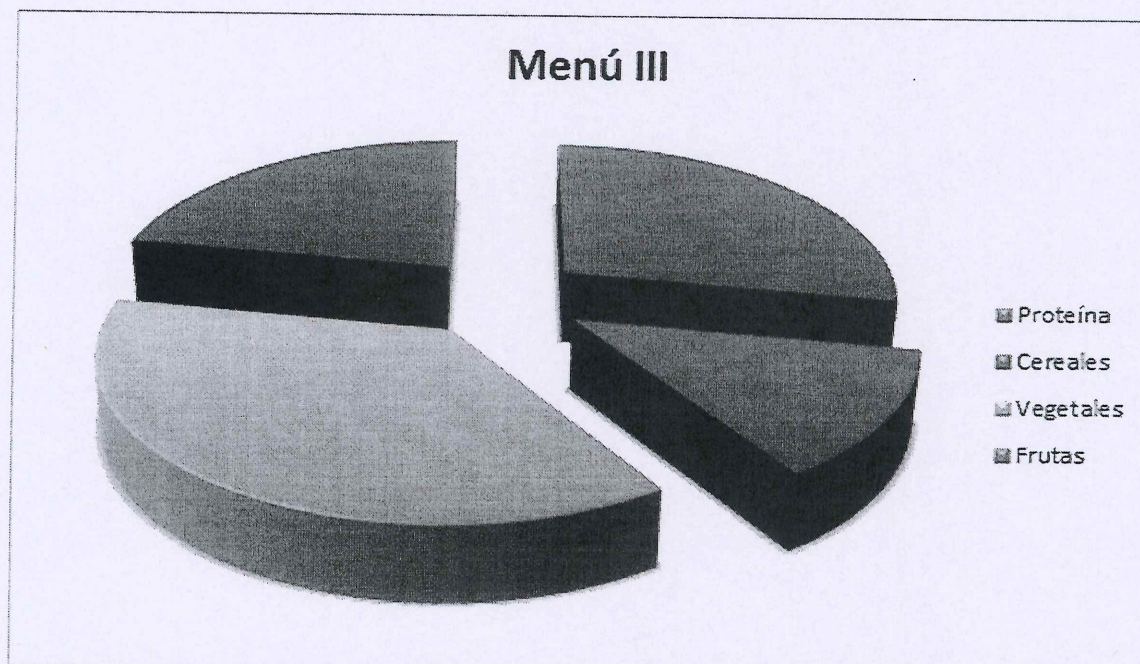
Banana, manzana, naranja, mandarina, pera, damasco, durazno, frutilla, ciruela, ananá, higo, melón, pomelo, sandía, papaya, kiwi, uvas, etc.

☐ **BEBIDAS (250cc)**

Agua mineral de preferencia, jugos frutales naturales, gaseosas de bajas calorías.



III. MENÚ CELÍACO



☐ PROTEÍNAS (150 - 200 gr)

Aportadas por carnes de origen animal y huevos, preferentemente, son de alto valor biológico; también por legumbres que además aportan carbohidrato, fibra y vitaminas.

- Carnes frescas y magras, vacuna, de pollo, cerdo o pescado, cordero, hígado, riñón. Elegirlas color rosado claro en crudo y su grasa debe ser blanca.
- Huevos duros, en tortillas, revueltos, soufflé.
- Variedad de legumbres: lentejas, arvejas, chauchas, porotos, garbanzos, soja, habas. En purés, tamizadas, no añadir harinas para espesar, ni caldos para realzar el sabor.

☐ CEREALES (70 gr)

Evitar TRIGO, AVENA, CEBADA, CENTENO y productos derivados de estos cereales. Usar arroz, maíz y tapioca. No usar colorantes alimentarios.

☐ VERDURAS (200 - 250 gr)

Maduras y de estación, cocidas o crudas, como salsas o en tortillas, budines, soufflés, ensaladas, guisos. Sin caldos para saborizar ni harinas de trigo o avena para espesar.

Calabaza, papa, zapallo, zanahoria, batata, mandioca, acelga, espinaca, zapallitos, remolacha, tomate, brócoli, coliflor, cebolla, lechuga, pepino, puerro, repollo, etc.

☐ ACEITE (10cc)

De origen vegetal, para enriquecer las preparaciones y mejorar la palatabilidad. Aceite de maíz, soja, girasol, oliva, uva. Evitar aceites parcialmente hidrogenados, con grasas trans.

☐ FRUTAS (120gr)

Bien maduras y lavadas, crudas, cocidas, en purés, licuados, compota, almíbar, al horno.

Banana, manzana, naranja, mandarina, pera, damasco, durazno, frutilla, ciruela, ananá, higo, melón, pomelo, sandía, papaya, kiwi, uvas, etc.

☐ BEBIDAS (250cc)



D	CA-DIR	Nº
047 25		
DIR. GRAL. ADM. CONTABLE		



Agua mineral de preferencia, jugos frutales naturales, gaseosas de bajas calorías.



AMARFIL JORGE HORACIO
DIRECTOR GRAL
DIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVO
CONTABLE | HCDN
23/5/2025 14:05:58



ES COPIA FIEL DE SU ORIGINA

MIRIAM BLANCO
JEFE DEPARTAMENTO
DE ENTRADAS Y ARCHIVO
ADMINISTRATIVO CONTABLE
H.C.D.N.